T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

SÜTLÜ TATLILAR
811ORK078

Ankara,2012

- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- PARA İLE SATILMAZ.

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR

KOD	**541GI0119**
ALAN	**Yiyecek İçecek Hizmetleri**
DAL/MESLEK	**Aşçı/Mutfak, Pastacı/Pastacılık**
MODÜLÜN ADI	**Sütlü Tatlılar**
MODÜLÜN TANIMI	Sütlü tatlılar, dondurularak hazırlanan sütlü tatlılar, dondurma ve sorbeleri hazırlama yeterliği kazandıran öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	Hijyen ve Sanitasyon modülünü almış olmak
YETERLİK	
MODÜLÜN AMACI	**Genel Amaç** Uygun mutfak ortamı sağlandığında tekniğine ve ürünün özelliğine uygun olarak istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte sütlü tatlılar hazırlayabileceksiniz. **Amaçlar** **1.** Türk mutfağına özgü istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte çeşitli sütlü tatlıları hazırlayabileceksiniz. **2.** Tekniğine ve usulüne uygun istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte uluslararası sütlü tatlılar hazırlayabileceksiniz. **3.** Mutfak ortamında istenilen standartlara uygun dondurarak çeşitli sütlü tatlılar hazırlayabileceksiniz. **4.** Mutfak ortamında istenilen standartlara uygun çeşitli dondurma ve sorbeleri hazırlayabileceksiniz.
EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI	**Ortam**: Hijyen kurallarına uygun mutfak/pastane ortamı **Donanım:** Mutfak ortamı, Terazi, Ocak, Fırın, Tencere, Kevgir, Kaşık
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modül içinde yer alan her öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Öğretmen modül sonunda ölçme aracı (çoktan seçmeli test, doğru-yanlış testi, boşluk doldurma vb.) kullanarak modül uygulamaları ile kazandığınız bilgi ve becerileri ölçerek sizi değerlendirecektir.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Bu modül, mutfak ve ya pastanede çalışmayı kolaylaştıracak bilgi ve donanımı arttırmak amacı ile hazırlanmıştır.

Şimdiye kadar pek çok konuda teknik bilgi öğrendiniz ve uygulama yaptınız. Bu modülde sütlü tatlıların gruplandırılmasını, çeşitlerini, hazırlarken pişirirken servise sunarken dikkat etmeniz gerekenleri ve daha fazlasını öğrenmek için nasıl araştırma yapmanız gerektiğini öğreneceksiniz.

Bu güne kadar severek tükettiğiniz Türk mutfağına ait sütlü tatlı çeşitlerini hazırlama becerisi kazanacaksınız. Aynı zamanda uluslararası mutfaklarda kullanılan sütlü tatlı çeşitlerini de hazırlayabilme becerisini kazanacaksınız. Böylece hem Türk mutfağı hem de uluslararası mutfak ürünlerini sunan iş yerlerinde çalışabileceksiniz.

Bu modülü tamamladığınızda dondurularak hazırlanan sütlü tatlılar, dondurmalar ve sorbelerle ilgili bilgi ve beceriniz de artmış olacak. Bu modülde öğreneceklerinizi daha önce öğrendiklerinizle harmanlayarak mutfak ve pastane sektöründe gereken bilgi, beceri ve uygulamadaki başarınızla sektörün aranılan elemanlarından biri olacaksınız.



ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun mutfak ortamı sağlandığında Türk mutfağına özgü istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte çeşitli sütlü tatlıları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki pastanelerde üretilen sütlü tatlıları araştırınız.
- İnterneti ve basılı yemek kitaplarını kullanarak Türk mutfağına ait sütlü tatlıları, günümüzde ve eskiden hazırlanan tariflerle karşılaştırarak aradaki farkları tespit ediniz.

1. TÜRK MUTFAĞINA AİT SÜTLÜ TATLILAR



Resim 1.1: Şeftalili muhallebi

1.1. Sütlü Tatlıların Türk Mutfağındaki Yeri ve Önemi

Ana malzeme olarak süt kullanılan, kıvam ve lezzet veren başka malzemelerin de ilave edilmesiyle hazırlanan tatlılara sütlü tatlılar denir.

Türk mutfağında çok eski zamanlardan beri sütlü tatlıların yapıldığını araştırmalar ortaya koymaktadır. Roma mutfağından bize geçtiği hâlde günümüzde sadece Türk

mutfağında yapılan tavukgöğsü ve kazandibi, 15. yüzyıldan beri Osmanlı mutfağında kullanılmaktadır.

Sütlaç, muhallebi ve keşkül Türk sütlü tatlılarının başında gelir. “Sütlü aş” kelimeleri zaman içinde kaynaşarak “sütlaç” adını almıştır ve Türkçe’nin ilk sözlüklerinde bile yer alır. Muhallebi ise Arapça süt anlamına gelen “halip” sözcüğünden türemiş Osmanlılardan beri yapılan sütlü tatlımızdır. Keşkül ise yazılı olan ilk Türk yemek kitabı “Melceü’l Tabbahin”de tarifi verilen bir tatlıdır.

Türk mutfağında tavukgöğsü, kazandibi kesme muhallebi manda sütü kullanılarak hazırlanırken sütlaç, muhallebi ve keşkülün inek sütü kullanılarak hazırlandığı eski kaynaklarda yer almaktadır. Güllaç da Osmanlı’dan günümüze kadar gelen nişasta yufkalarının süt ve şekerle ıslatılmasıyla yapılan eski sütlü tatlılarımız arasında yerini almaktadır.

Sütlü tatlıların yapımı diğerlerine göre daha kolaydır. Besin değeri yüksektir. Diğer tatlılara göre maliyeti de azdır. Tüm bu sebeplerden dolayı hem Osmanlı’da hem de günümüzde sık yapılan tatlılardır.

1.2. Sütlü Tatlıların Beslenmedeki Yeri ve Önemi

Sütlü tatlıların ana maddesi süttür. Sütlü tatlıların besin değerini hesaplarken sütün besin değeri de incelenmelidir. Ortalama 100 g yağlı inek sütünde bulunanlar:

- Su (g) 87,9
- Enerji (kcal) 61
- Protein (g) 3,3
- Yağ (g) 3,3
- Karbonhidrat (g) 4,7
- Kül (g) 0,7
- Kalsiyum (mg) 119
- Demir (mg) 0,1
- Fosfor (mg) 93
- Potasyum (mg) 152
- Sodyum (mg) 49
- Vitamin A ve karoten (IU) 126
- Tiamin (mg) 0,04
- Riboflavin (mg) 0,16
- Niasin (mg) 0,1
- Vit C (mg) 1

Sütlü tatlıların besin değerinde yukarıdakilerden farklı olarak tatlının içine konulan maddelere göre değişiklik oluşur. Bir de sütü pişirirken besin değeri farklılaşır. Örneğin sütün fazla kaynatılması proteinin kayba uğramasına ve sindirimin zorlaşmasına neden olur. Tatlının pişirme yöntemi ve içinde kullanılan malzemeler besin değerini belirler. Günümüzde yemek kitapları genellikle tarifi verirken yanında besin değerini de verir.

İnsanlar, doğdukları andan itibaren tüm besin ihtiyaçlarını anne sütü ile karşılar. Yıllar geçtikçe anne sütünün yerini inek sütü alır. Daha sonraları ise insanlar, süt içmek yerine sütlü tatlıları yemeği tercih eder. Böylece vücudun ihtiyacı olan besin ögelerinin bir kısmı karşılanmış olur. Özellikle protein ve kalsiyum ihtiyacının büyük bölümü süt ve ürünleri ile karşılanır.

1.3. Sütlü Tatlıların Yapımında Kullanılan Gereçler




Resim 1.2: Süt, yumurta




Resim 1.3: Şeker, kuru yemişler



Resim 1.4: Tarçın, kuru meyveler

Sütlü tatlıların hazırlanmasında ana malzeme olarak süt kullanılır (Resim 1.2). Sütün taze, sulandırılmamış ve mikroplardan arınmış olması önemlidir. Pastane ve oteller çiğ süt kullanmaz. Sterilize edilmiş kutu sütleri kullanılır. Tam yağlı sütler tatlının daha lezzetli olmasını sağlar. Fakat kalori değerini yükseltir. Bu nedenle diyet mutfaklarında yarım yağlı ve yağsız sütler kullanılır.

Sütü koyulaştırmak için eskiden sübye hazırlanırdı. Günümüzde sübyenin yerini pirinç unu, buğday unu, nişasta, yumurta gibi malzemeler almıştır. Özellikle yumurta sarısı koyulaştırıcı olarak kullanılır. Bazı tariflerde yumurta bütün olarak kullanılmıştır. Günümüzde likit yumurta kullanımı yaygındır. Likit yumurta bütün, ak ve sarı olarak ayrı ayrı satılır. Bu ticari mutfaklarda kullanım kolaylığı sağlar ve reçetelerde yumurta miktarı gram olarak belirtilir. Sütlü tatlılarda Türk mutfağından ziyade yabancı mutfaklarda yumurta kullanımına rastlanır.

Eskiden tatlandırıcı olarak bal, pekmez, meyve kuruları (Resim 1.4) kullanılırken günümüzde şeker çeşitleri kullanılmaktadır.

Sütlü tatlılara lezzet kazandırmak için fındık, fıstık, ceviz, badem (Resim 1.3) gibi malzemeler ve tarçın başta olmak üzere baharatlar eklenir.

Artık marketlerde ve büyük alışveriş yerlerinde toz hâline getirilerek paketlenmiş sütlü tatlılara rastlanır. Bunlar süt veya su ile karıştırılıp bir taşım kaynatılınca sütlü tatlıya dönüşür. Kullanılması pratik gibi görünse de hazır olanlar hem lezzet açısından hem de içinde bulunan katkı maddeleri açısından kullanılmamalıdır.

1.4. Sübyenin Tanımı ve Önemi



Resim 1.5: Sübye

Sübye, öğütülmüş pirinç veya pirinç sütü olarak tanımlanabilir. Sütlü tatlılarda tatlıyı koyulaştırarak kıvam sağlamak için kullanılır. Türkiye'nin en önemli aşçılarından olan Necip Usta; 125 g pirinçten yapılan sübyenin 1 kg sütü soğuduktan sonra kesilebilecek şekilde koyulaştıracağını kitaplarında belirtmiştir.

Sübyenin hazırlanışı zor, zahmetli ve uzun zaman aldığı için günümüzde kullanılmamaktadır. Ayrıca günümüzde hazır gıda sektörünün gelişmesi nedeniyle pirinç unu, nişasta vb. maddeleri bulmak mümkündür. Artık sütlü tatlılarda kıvam sağlamak için bulunması ve kullanılması kolay olan nişasta ve pirinç unu kullanılıyor.

1.5. Sübyenin Hazırlanışı

- Kırık pirinç ayıklanır. 3-4 kez suyu süzülerek yıkanır.
- Bir tencerede bol miktarda ılık suyla ıslatılır. Bir gece beklenir.
- Ertesi gün hiç karıştırmadan suyu dökülür.
- Bir karıştırıcı (blender) yardımı ile iyice ezilir.
- Elde edilen madde sübyedir (Resim 1.5).
- Kullanılacağı zaman ince bir tülbentten ya da çok ince bir süzgeçten süzülür.

1.6. Türk Mutfağına Özgü Sütlü Tatlı Çeşitleri

Türk mutfağına özgü sütlü tatlılar denilince akla ilk gelmesi gerekenler; sütlaç, muhallebi ve keşküldür. Bu üç tatlı, yüzyıllardır Türk mutfağında hazırlanan çeşitlerdir. Günümüzde pastanelerde ve otellerde çok çeşitli sütlü tatlılar yapılmaktadır. Yeni yapılan sütlü tatlıların bir kısmı sütlaç, muhallebi ve keşkülün değiştirilmesi ile bir kısmı da yabancı tatlıların Türk mutfağına uyarlanmasıyla yapılmaya başlanmıştır.

1.6.1. Muhallebi



Resim 1.6: Muhallebi

Muhallebi süt, nişasta (klasik şekliyle sübye) ve şekerle yapılan en temel sütlü tatlıdır (Resim 1.6). Türk mutfağında sakızlı ve fıstıklı olmak üzere temelde iki çeşidi olsa da günümüzde çok çeşitli şekillerde muhallebiler yapılmaktadır. Taze meyveler püre şeklinde ya da küçük doğranarak meyveli muhallebiler de yapılır. Muhallebi içinde kullanılan malzemeye göre isimlendirilir. Sakızlı muhallebi, fıstıklı muhallebi, kahveli muhallebi, kakaolu muhallebi vb.

Genellikle sütlü tatlılarda şeker sonradan eklenir. Fakat muhallebide istisnai bir durum söz konusudur. Muhallebi yapılırken genellikle süt ve şeker kaynatılır. İçine sübye ya da suyla açılmış nişasta eklenir. Bir taşım kaynatılıp ocaktan alınır. Sıcakken kâselere boşaltılır. En klasik servisinde ya tarçın eklenir ya da biraz reçel tanesi üzerine konulur. Süt ve şekeri karıştırıp pişirmek beceri gerektirir. Bu şekilde pişirirken şekerin karamelize olmamasına dikkat etmek gerekir. Eğer şeker sonra katılırsa daha iyi sonuç alınır.

- Muhallebi
  - Gereçler (4–6 porsiyon)
  - 1 litre süt
  - 250 g toz şeker
  - 80 g pirinç unu
  - 1 paket vanilya
  - İstenildiği kadar tarçın

- Hazırlanması
  - Pirinç unu ve şeker bir tencereye konulur. Bir su bardağı süt ile iyice ezilir. Sütün tamamı eklenir. Orta ateşte karıştırılarak 10–15 dakika pişirilir. Koyulaşınca ocaktan indirilir. Vanilya eklenir. Sıcakken kâselere boşaltılır. Soğuyunca üzerine tarçın serpilerek servis yapılır.

Aşağıdaki yöntemlerle de hazırlanabilir.

- Muhallebi pişirilirken içine 2–3 adet damla sakızı ezilip konulursa sakızlı muhallebi adını alır.
- Muhallebi yapılırken çekilmiş yeşil fıstık katılırsa fıstıklı muhallebi adını alır.
- Muhallebi piştikten sonra ıslatılmış bir tepsiye dökülüp soğuduktan sonra üzerine yarım su bardağı su gezdirip dolapta iyice katılaştıktan sonra kesilip özel şekerli su dökülüp suyu ile servisi yapılırsa su muhallebisi adını alır. Bazı yörelerde şekerli su yerine pekmez dökülerek de servisi yapılır.
- Sütün içine taze meyve püreleri katılarak meyveli muhallebi yapmak mümkündür.
- Muhallebi pişirilirken şekeri çok az konulup piştikten sonra soğutulup servisi yapılırken üzerine pudra şekeri serpilirse şekersiz muhallebi adını alır.
- Yaz aylarında dondurma ile servisi yapılabilir.
- Yine muhallebinin üzerine tanesi bol reçel konularak servis yapılabilir.

1.6.2. Sütlaç



Resim 1.7: Sütlaç



Resim 1.8: Fırın sütlaç

Sütlaç Türk mutfağında iki şekilde yer alır. Birisi (Resim 1.7) klasik tencerede pişen şekli, diğeri de (Resim 1.8) fırın sütlaçtır. Fırın sütlaç yapmak için sütlaç, pişirildikten sonra ısıya dayanıklı kaplara dökülür. Bir miktar ayrılan sütlacın içine yumurta sarısı eklenerek karıştırılır. Kapların üzerine paylaştırılır. Fırında kızartılarak hazırlanır.

Sütlaç, yapımı çok kolay bir tatlı gibi görünse de önemli ayrıntılarla iyi bir sütlaç hazırlanabilir. Evlerde yapılan sütlaç süt, pirinç ve şekerden oluşur. Sütün içine ölçülü pirinç katılır. Ocağa konulur. Kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar karıştırılarak pişirilir. Şekeri atılıp ocaktan alınır. Sıcakken kâselere boşaltılır. Ilıkken ya da soğuyunca servis yapılır.

Ticari mutfaklarda ise pirinç su ile biraz pişirilir. Kaynayan süte eklenir. Nişasta ile kıvama getirilir. Şeker eklenerek pişmesi tamamlanır. Pirinç miktarı evde yapılanlardan azdır.

İyi bir sütlaç yapmak için:

- Sütün taze ve yağlı olması gerekir.
- Pişirme işlemi kısık ateşte yapılmalıdır.
- Pişirme sırasında karıştırılmalıdır.
- Pirinç miktarı iyi ayarlanmalıdır.
- Şekeri ocaktan inmesine yakın atılmalıdır.

- Gereçler
  - 1 litre süt
  - 250 g toz şeker
  - 90 g pirinç
  - 15 g nişasta
  - 200 ml su (pirinci haşlamak için)
  - 10 g tarçın

- Hazırlanması
  - Pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra tencereye konulur. Su ile yumuşayıncaya kadar haşlanır.
  - Süt eklenerek 10 dakika pişirilir.
  - Şeker eklenir ve karıştırılarak eritilir.
  - Nişasta sütle karıştırılır. Sütlü pirinçli karışıma eklenir.
  - Bir kere kaynattıktan sonra ocaktan indirilir.
  - Fırında sütlaç yapmak istenirse nişastalı sütlü karışımdan bir miktar alınarak iki yumurta sarısı eklenerek çırpılır.
  - Sütlaca eklenir.
  - Pişirme işleminden sonra ısıya dayanıklı kaplara konur.
  - İçinde su bulunan tepsilere dizilir.
  - Fırında üzeri kızarıncaya kadar bekletilir. Kızarma işleminin daha çabuk olması istenirse fırının sıcaklığı üstten verilmelidir.

1.6.3. Keşkül



Resim 1.9: Keşkül

Eski yemek kitaplarında "keşkül-ü fukara" diye isimlendirilen tatlının adı günümüzde keşkül olarak bilinmektedir. Keşkül-ü fukara denilmesinin sebebi fakir yemeği olduğu için değildir. Tam tersine keşkül içine konulan badem, Antep fıstığı, ceviz, Hindistan cevizi nedeniyle diğer sütlü tatlılara göre maliyeti yüksek bir tatlıdır. Adının şöyle bir hikâyesi vardır. Keşkül, adını Hindistan cevizinden almıştır. Eskiden dilenciler, Hindistan cevizinin kabuğundan yapılan kâselerle dilenirlermiş. Bu kâsenin adının da keşkül olduğu söylenir.

Keşkül (Resim 1.9) en eski sütlü tatlılardan biridir. Eski çağlarda sulu yiyecekleri koyulaştırmak için ekmek kullanılmış. Daha sonraları ekmeğin yerini ezilmiş cevizgiller almış. Keşkül de sütün koyulaştırılması için ezilmiş cevizgillerin şekerle birlikte süte karıştırılmasıyla yapılmaya başlanmış. Önceleri renginin beyaz olması için ezilmiş badem, şeker ve süt kullanılarak hazırlanmış, sonradan badem yerine sübye kullanılmış, günümüzde ise koyulaştırma işlemi nişasta ile yapılmaktadır.

- Gereçler
  - 1 çay bardağı badem (kabukları soyulmuş)
  - 1 çay bardağı Hindistan cevizi rendesi
  - 1 su bardağı pirinç unu
  - 1,5 su bardağı toz şeker
  - 4 su bardağı süt
  - 1 paket vanilya
  - Süslemek için Antep fıstığı, ceviz, badem, Hindistan cevizi vb.

- Hazırlanışı
  - Badem ve Hindistan cevizi karıştırılarak üzerine az miktarda süt eklenir ve mutfak robotunda çekilir.

- Bir tencereye şeker ve pirinç unu konularak karıştırılır.
- Üzerine yavaş yavaş süt eklenerek karıştırılır.
- Tencere ocağa alınır. Orta ateşte karıştırılarak pişirilir. Bademli karışım eklenir.
- Koyulaşana kadar karıştırılarak pişirilir.
- Vanilya eklenir. Karıştırılır ve ocaktan alınır.
- İlk sıcaklığı geçince soğumadan kâselere boşaltılır.
- Soğuyunca süslenerek servis yapılır.

1.6.4. Kazandibi



Resim 1.10: Kazandibi

Kazandibi, 15. yüzyıldan beri Türk mutfağında yapılan sütlü tatlıdır. Muhallebinin dibinin yakılması ile hazırlanır. Çok çeşitli hazırlama şekilleri vardır. Bazı tariflerde tepsiye dökülen muhallebi doğrudan (direkt) ocak üstüne konularak dibi yakılır. Bazılarında ise tepsinin dibine önce şeker dökülür, üzerine muhallebi dökülür. Ocak üzerinde ya da fırında dipteki şekerin yanması sağlanır.

➢ Kazandibi hazırlanırken:
  - Kazandibinin tepsiden kolay çıkması için pişirme işlemi tamamlanınca mutlaka soğuk su olan kabın içine konulması gerekir.
  - Kazandibinin her tarafının eşit yanması için ocak üzerinde çevrilerek pişirilmesi gerekir.
  - Kazandibi fırında yapılacaksa kızgın fırının alt rafında pişirilmelidir. Mümkünse fırının ısısı sadece alttan verilmelidir. Fırında kısa süre tutulmalıdır. Süre uzarsa muhallebi sertleşir.
  - İyice soğuduktan sonra dilimlenmelidir.
  - Servis yapılırken ya yanık kısmı üste getirilir ya da rulo şeklinde sarılmalıdır. Sarmak için tatlının ince dökülmesi gerekir.

- Gereçler (6-8 porsiyon)
  - 1 litre süt
  - 250 g toz şeker
  - 65 g pirinç unu
  - 55 g nişasta
  - 25 g pudra şekeri
  - Yarım paket vanilya veya yarım limon kabuğu
  - Rendesi

- Hazırlanması
  - Süt tencereye dökülüp ocağa konur.
  - Pirinç unu ve nişasta eklenir. Karıştırılarak 10 dakika kaynatılır.
  - Şeker eklenip eriyinceye kadar karıştırılır. Bir kere kaynatılıp ocaktan alınır.
  - Pudra şekeri tepsiye serpilir. Üzerine hazırlanan muhallebi dökülür.
  - Ocakta veya fırında 15–20 dakika tepsi dibinin yanması sağlanır.
  - Hemen soğuk su bulunan kaba dip kısmı batırılır, bir kaç saniye tutulur. Soğutmak için 5-6 saat beklenir.

1.6.5. Tavukgöğsü



Resim 1.11: Tavukgöğsü

Türk mutfağına Romalılardan geçen bir tatlı olmasına rağmen günümüzde sadece Türk mutfağında yapılır. Tavuğun göğsü haşlandıktan sonra iyice dövülür. Süt, nişasta ve pirinç unuyla koyulaştırılır. Şeker ve ezilmiş tavuk göğsü eklenir. Bir taşım kaynatılıp ocaktan alınır. Bir tepsiye dökülür. Soğuduktan sonra dilimlenerek servis yapılır. Bazen tavukgöğsü hazırlandıktan sonra dibi ocakta yakılarak kazandibine dönüştürülür.

Hazırlarken ve pişirirken;

- Tavuk göğsünün iyice ezilmiş olmasına,
- Pişirilirken sürekli karıştırılmasına,
- Kıvamını iyi ayarlamaya,
- Tavuk tadından çok şeker tadının olmasına dikkat edilmelidir.

- Gereçler
  - 1 l süt
  - 2 çorba kaşığı pirinç unu
  - 2 çorba kaşığı buğday nişastası
  - 1 su bardağı şeker
  - 1 tavuk göğsü
  - 1 çorba kaşığı tereyağı
  - 1 paket vanilya
  - 1 adet damla sakızı (istenirse)
  - Süslemek için tarçın

- Hazırlanışı

  - Tavuğu iyice haşladıktan sonra soğuk suya koyunuz. Böylece liflerine daha kolay ayrılacaktır.
  - Tencereye pirinç unu, nişasta ve şekeri koyarak karıştırınız.
  - Sütü yavaş yavaş ekleyerek karıştırınız.
  - Tencereyi ocağa alınız. Orta ateşte karıştırarak pişiriniz.
  - Tavuk göğsünü iyice eziniz.
  - Tencereye ekleyerek karıştırmaya devam ediniz. Katılaşana kadar pişirip ocaktan alınız.
  - Çırpma teli ya da çırpıcı (mikser) ile beş dakika kadar çırpınız. Genişçe bir cam tepsiye dökünüz (Resim 1.11).
  - Buzdolabında iyice soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapınız.

1.7. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

Sütlü tatlıları pişirirken şu noktalara dikkat etmek gerekir:

- Süt yüksek sıcaklıkta protein kaybına uğrar. Bu nedenle mümkün olduğunca kısa sürede ve orta ısıda pişirilmelidir.
- Sütlü tatlılarda şeker en son, ocaktan alınacağı zaman atılmalıdır. Erken atılırsa şeker karamelize olur. Tatlının rengini, lezzetini ve kokusunu değiştirir.
- Fırın sütlaç, içinde sıcak su olan bir tepsinin içinde pişirilmelidir. Böylece pişerken taşması önlenmiş olur.
- Pişirirken karıştırmak gerekir. Karıştırılmazsa dibi tutar. Tadı ve kokusu değişir.

1.8. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Pişen sütlü tatlılar homojen olmalıdır.
- Kakao vb. katılmamışsa rengi beyaz olmalıdır.
- Pelte kıvamında olmalıdır. Genellikle tatlı kaşığı ile yenilseler de bazıları (kesme muhallebi, kazandibi vb.) bıçakla kesilebilecek kıvamda olmalıdır.
- Sütün ve ilave edilen diğer lezzet vericilerin aromasını taşıması gerekir.

1.9. Süsleme ve Servise Hazırlama

- Sütlü tatlıların hemen hemen hepsi soğuk olarak servis yapılır. Hatta günümüzde otel ve pastanelerde sütlü tatlıların dondurma ile servis edildiğine rastlanır.
- Sütlaç, muhallebi, keşkül sıcakken döküldükleri kâselerde üzeri süslenerek servis yapılır.
- Tavukgöğsü, kazandibi, güllaç dilimlenerek tatlı tabağına yerleştirilir ve süslenerek servis yapılır.
- Sütlü tatlıların en klasik şekliyle servisi yapılırken üzerine tarçın (Resim 1.12) serpilir.



Resim 1.12: Tarçınla servis



Resim 1.13: Kuru yemişlerle servis

Fındık, fıstık, ceviz, badem gibi kuru yemişler bütün, çekilmiş (Resim 1.13) ya da file hâlinde kullanılır.



Resim 1.14: Kuru yemişlerle ve meyve ile servis

Nar, çilek, vişne, portakal, kivi, ananas gibi meyveler (Resim 1.14) tatlının çeşidine göre süslemede kullanılabilir.



Resim 1.15: Dondurma ile servisin sıcak yaz günlerinde tercih edilmesi

Karamelize şekerden (Resim 1.16) yapılan süslemeler kullanılabilir.



Resim 1.16: Karamelize şekerle servis

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü muhallebi hazırlayınız

- Gereçler (4–6 porsiyon)
  - 1 litre süt
  - 250 g toz şeker
  - 80 g pirinç unu
  - 1 paket vanilya
  - İstenildiği kadar tarçın

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Pirinç ununu bir tencereye koyunuz. Bir su bardağı süt ile iyice eziniz.	➢ Pirinç ununun topak kalmamasına dikkat ediniz.
➢ Sütün tamamını ekleyiniz.	➢ Ocak üzerine almadan ekleyiniz.
➢ Orta ateşte karıştırarak 10–15 dakika pişiriniz.	➢ Dibinin tutmamasına dikkat ediniz.
➢ Koyulaşınca şekeri katıp karıştırarak eritiniz.	➢ Tadını kontrol ediniz. Pişme süresi kısa olduğu için şekeri en başta da ekleyebilirsiniz.
• Ocaktan indiriniz. Vanilya ekleyiniz.	➢ Renginin, kıvamının ve tadının istenilen özellikte olmasına dikkat ediniz.
• Kâselere boşaltarak süsleyiniz.	➢ Süslemek için soğumasını bekleyiniz. ➢ Süslerken renk uyumuna özen gösteriniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü sütlaç hazırlayınız

- Gereçler
  - 1 litre süt
  - 250 g toz şeker
  - 90 g pirinç
  - 15 g nişasta
  - 200 ml su (pirinci haşlamak için)
  - 10 g tarçın

İşlem Basamakları	**Öneriler**
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra tencereye koyunuz. Su ile yumuşayıncaya kadar haşlayınız.	➢ Yıkarken nişastasının gitmesine dikkat ediniz.
➢ Süt ekleyerek 10 dakika pişiriniz.	➢ Pişerken yavaş yavaş karıştırınız. Ara ara karıştırırsanız dibi tutmaz.
➢ Şeker ekleyerek karıştırarak eritiniz.	➢ Tadını kontrol ediniz.
➢ Nişastayı sütle karıştırarak sütlü pirinçli karışıma ekleyiniz.	➢ Topak kalmamasına dikkat ediniz.
➢ Bir kere kaynattıktan sonra ocaktan indiriniz.	➢ Çok kaynatırsanız şeker karamelize olur, unutmayınız.
➢ Sıcakken kâselere boşaltınız.	➢ Süslemek için soğumasını bekleyiniz. ➢ Süslerken renk uyumuna dikkat ediniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü keşgül hazırlayınız

- Gereçler
  - 1 çay bardağı badem (kabukları soyulmuş)
  - 1 çay bardağı Hindistan cevizi rendesi
  - 1 su bardağı pirinç unu
  - 1,5 su bardağı toz şeker
  - 4 su bardağı süt
  - 1 paket vanilya
  - Süslemek için Antep fıstığı, ceviz, badem, Hindistan cevizi vb.

İşlem Basamakları	**Öneriler**
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Badem ve Hindistan cevizini karıştırarak üzerine az miktarda süt ekleyiniz ve mutfak robotunda çekiniz.	➢ Süt ekleyerek bademin daha kolay çekilmesini sağlarsınız. Un hâline gelmelidir. Bu karışım keşkülün beyaz olmasını sağlar, unutmayınız.
➢ Bir tencereye şeker ve pirinç ununu koyarak karıştırınız. ➢ Üzerine yavaş yavaş süt ekleyerek karıştırınız. ➢ Tencereyi ocağa alınız. Orta ateşte karıştırarak pişiriniz. ➢ Bademli karışımı ekleyiniz. ➢ Koyulaşana kadar karıştırarak pişiriniz.	➢ Pişerken karıştırmak şekerin karamelize olmasını engeller.
➢ Vanilya ekleyip karıştırarak ocaktan alınız. ➢ İlk sıcaklığı geçince soğumadan kâselere boşaltınız.	➢ Vanilya sütlü tatlılara erken atılırsa aroması kaybolur. Ocaktan inerken ekleyiniz.
➢ Soğuyunca süsleyerek servis yapınız.	➢ Süslerken malzemenin bol olmasına ve renk uyumuna dikkat ediniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Kazandibi hazırlayınız.

- Gereçler (6-8 porsiyon)
  - 1 litre süt
  - 250 g toz şeker
  - 65 g pirinç unu
  - 55 g nişasta
  - 25 g pudra şekeri
  - Yarım paket vanilya veya yarım limon kabuğu rendesi

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Sütü tencereye döküp ocağa koyunuz. ➢ Pirinç unu ve nişasta ekleyip karıştırarak 10 dakika kaynatınız.	➢ Isının yüksek olmamasına ve topak olmamasına dikkat ediniz.
➢ Şeker ekleyip eriyinceye kadar karıştırınız. Bir kere kaynatıp ocaktan alınız.	➢ Şekerin karamelize olmamasına dikkat ediniz.
➢ Pudra şekerini tepsiye serpiniz. Üzerine hazırlanan muhallebiyi dökünüz.	➢ Pudra şekerinin her tarafa eşit dağılmış olmasına dikkat ediniz. ➢ Muhallebiyi dökerken şekerleri kaydırmayınız.
➢ Ocakta veya fırında 15–20 dakika tepsinin dibinin yanmasını sağlayınız.	➢ Ocak üzerinde yaparsanız kontrol etmeniz daha kolay olur, unutmayınız.
➢ Hemen soğuk su bulunan kaba dip kısmını batırınız, bir kaç saniye tutunuz. Soğutmak için 5-6 saat bekleyiniz.	➢ Ocak üzerinde yaparsanız kontrol etmeniz daha kolay olur, unutmayınız. ➢ Soğuk suya batırmak tatlının tepsiden düzgün çıkması için önemlidir, unutmayınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Tavukgöğsü hazırlayınız.

- Gereçler
  - 1 l süt
  - 2 çorba kaşığı pirinç unu
  - 2 çorba kaşığı buğday nişastası
  - 1 su bardağı şeker
  - 1 tavuk göğsü
  - 1 çorba kaşığı tereyağı
  - 1 paket vanilya
  - 1 adet damla sakızı (istenirse)
  - Süslemek için tarçın

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Tavuğu iyice haşladıktan sonra soğuk suya koyunuz (Böylece liflerine daha kolay ayrılacaktır.).	➢ Tavuk tadının olmaması ve liflerin parçalanması için buzlu suda bekletmek önemlidir, unutmayınız.
➢ Tencereye pirinç unu, nişasta ve şekeri koyarak karıştırınız. ➢ Sütü yavaş yavaş ekleyerek karıştırınız.	➢ Topak kalmaması için iyice karıştırınız.
➢ Tencereyi ocağa alınız. Orta ateşte karıştırarak pişiriniz.	➢ Pişerken dibinin tutmamasına dikkat ediniz.
➢ Tavuk göğsünü iyice eziniz. Tencereye ekleyerek karıştırmaya devam ediniz. ➢ Katılaşana kadar pişirip ocaktan alınız.	➢ Kıvamına dikkat ediniz.
➢ Çırpma teli ya da çırpıcı (mikser) ile beş dakika kadar çırpınız.	
➢ Genişçe bir cam tepsiye dökünüz. ➢ Buzdolabında iyice soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapınız.	➢ Bütün olarak ya da dilimleyip renk uyumuna göre süsleyiniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet,** kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak öğrendiklerinizi kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	**Evet**	**Hayır**
➢ Hazırlığınızı hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yaptınız mı?		
➢ İşe uygun araçları hazırladınız mı?		
➢ İşe uygun gereçleri hazırladınız mı?		
➢ Gereçleri tekniğine uygun olarak karıştırdınız mı?		
➢ Pişirme işlemini uygun sıcaklıkta yaptınız mı?		
➢ Tatlının kıvamını gerektiği şekilde yaptınız mı?		
➢ Kıvam, lezzet, pişme kontrollerini yaptınız mı?		
➢ Uygun şekilde servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise “Ölçme ve Değerlendirme”ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet sonunda kazandıklarınızı aşağıdaki soruları cevaplandırarak ölçünüz.

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz.

1. Aşağıdakilerden hangisi sütlü tatlıların koyulaştırılması için kullanılır?
A) Sübye
B) Pirinç unu
C) Nişasta
D) Hepsi

2. Türk mutfağına Roma mutfağından giren sütlü tatlı aşağıdakilerden hangisidir?
A) Kazandibi
B) Sütlaç
C) Güllaç
D) Muhallebi

3. Sadece süt, şeker ve pirinç unu ile hazırlanan sütlü tatlı aşağıdakilerden hangisidir?
A) Tavukgöğsü
B) Sütlaç
C) Muhallebi
D) Güllaç

4. Keşkül adını aşağıdaki maddelerden hangisinden almıştır?
A) Antep fıstığı
B) Hindistan cevizi
C) Badem
D) Fındık

5. Türk mutfağında hazırlanan sütlü tatlılarda en çok kullanılan baharat aşağıdakilerden hangisidir?
A) Tarçın
B) Karabiber
C) Nane
D) Kekik

Aşağıdaki cümlelerde verilen bilgiler doğru ise parantez içine (D), yanlış ise (Y) yazınız

6. ( )Tavukgöğsü tatlısında haşlanmış tavuk eti taneleri olmalıdır.
7. ( )Kazandibi ocak üzerinde ya da fırında yakılır.
8. ( )Sütlü tatlılarda pirinç unu sübye yerine kullanılır.
9. ( )Sübye pirincin kırılmış hâline denir.
10. ( )Badem, keşkülün renginin beyaz olması için katılır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte uluslararası çeşitli sütlü tatlıları hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerde servisi yapılan uluslararası sütlü tatlıları araştırınız.
- İnternet ortamında uluslararası sütlü tatlıları araştırınız.
- Yazılı kaynaklardan uluslararası sütlü tatlıları araştırınız.

2. ULUSLARARASI SÜTLÜ TATLILAR

2.1. Uluslararası Sütlü Tatlı Çeşitleri ve Özellikleri

Uluslararası mutfaklarda sütlü tatlı denilince daha çok akıllara kremler gelir. Kremler genellikle süt, şeker ve yumurta ile hazırlanır. Bazı çeşitlerine un, tereyağı, krema eklenebilir. İngiliz kreması veya Fransızca adıyla "krem anglez" bu tatlıların başında gelir

.

Uluslararası sütlü tatlılarda yumurta çok kullanılır. Yumurtanın çiğden kullanıldığı tatlılarda taze ve mikroorganizmalardan arınmış olması çok önemlidir. Çünkü yumurta, gıda zehirlenmesine neden olan besinlerin başında gelir.

Sütlü tatlılar tüm dünya ülkelerinde bilinen ve uygulanan tatlılardır. Benzer gereçler kullanılarak benzer lezzetlerde tatlılara birçok ülke mutfaklarında rastlanır. Örneğin Meksika mutfağında bizim sütlacımıza benzeyen bir tatlı yapılmaktadır. Bizden farklı olarak kuru üzüm, limon kabuğu ve tereyağı kullandıkları görülmektedir. Yine daha çok Fransız mutfağında rastlanan "per konde" isimli tatlı, bizim sütlacımızın üzerine armut kompostosu ve marmelat eklenerek hazırlanan bir tatlıdır.

Bazı sütlü tatlıların kendi ülkeleri kadar diğer ülkelerde de sevilerek tüketildiğine rastlanır. Krem karamel ve sufle bunlardan bazılarıdır.



Resim 2.1: Servise hazır krem karamel

2.1.1. Krem Karamel

Fransız mutfağından dünya mutfaklarına yayılan krem karamelin eski çağlarda "krem ranverse" adıyla yapıldığını kitaplar yazmaktadır. Kaynaklar "ranverse" sözcüğünün Fransızca'da tepetaklak edilmiş anlamına geldiğini yazmaktadır. Bir kabın içerisinde pişirilen tatlı, daha sonra ters çevrilerek servis yapılır.

- Gereçler
  - 1 litre süt
  - 7 adet yumurta
  - 1 su bardağı şeker (3 çorba kaşığı karamel için ayrılır.)
  - 1 paket vanilya
  - 2-3 fiske limon kabuğu rendesi
  - 1 fiske tuz

- Hazırlanması
  - Fırını önceden 175 derece sıcaklığa ayarlayınız.
  - 3 çorba kaşığı şekeri bir fincan su ile kaynatıp pekmez renginde karamel yaparak (Resim 2.1) önceden ısıtılmış ısıya dayanıklı krem karamel kalıplarına paylaştırınız. Donmasını bekleyiniz.
  - Yumurtalara bir fiske tuz ilave ederek tel yardımı ile çırpınız.
  - Çırptığınız yumurtaları, şekerin kalan kısmını, vanilya ve limon kabuğunu derin bir kaba koyunuz. Ilık sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz.
  - Şeker eriyinceye kadar karıştırma işlemine devam ediniz.
  - İyice karıştırdığınız sütlü karışımı karamel kalıplarına paylaştırınız.
  - Derin bir fırın tepsisine 3-4 parmak kadar sıcak su koyduktan sonra kalıpları tepsiye diziniz (Resim 2.3).
  - Kalıpları dizdiğiniz tepsiyi fırının alttan ikinci rafına yerleştiriniz.
  - Ortalama 1 saat pişiriniz. Tepsideki su bitince su ekleyiniz.
  - Pişen krem karamelleri soğuduktan sora 7-8 saat buzdolabında bekletiniz.

- Donduğundan emin olduğunuz krem karamelleri servis tabağına ters çevirerek (Resim 2.4) servis yapınız.

➢ Krem karamel hazırlarken;

- Karamelin yanma derecesi önemlidir. Fazla yanarsa acı olur, az yanarsa rengi açık olur.
- Krem hazırlanırken fazla çırpılırsa pişen tatlı gözenekli olur.
- Benmari yöntemiyle pişirilmelidir.
- Ters çevrilirken parçalanmamalıdır. Bunun için kalıp kısa süre sıcak suya batırılabilir.



Resim 2.2: Krem karamelin fırında pişirilmesi



Resim 2.3: Krem karamelin kalıptan çıkarılması



Resim 2.4: Servis edilmesi

2.1.2. Sufle

Fransız mutfağının önemli tatlılarından biridir. Yapımı dikkat ve özen isteyen sufleler tatlı ve tuzlu olarak hazırlanabilir. Suflelerin sıcak olarak servis edilmesi gerektiğinden ve beklediği sürece söneceğinden yenileceği anda pişirilmesi gerekir. Sufleler, 180-200 derece civarındaki fırın ısısında pişirilir. Sufleler birer kişilik kalıplarda pişirildiğinde servisi daha kolay olur. Çok kişilik hazırlanan suflelerin pişme sırasında kabarmama ihtimali yüksektir. En çok kakaolu, kahveli, çikolatalı, elmalı çeşitleri tercih edilmektedir.

Genellikle sufleler iki şekilde hazırlanır.

Birincisinde; ölçülü un, tereyağı veya margarinle kavrularak diğer malzemeler tekniğine uygun ilave edilir.

İkincisinde; un kavrulmadan tekniğine uygun olarak malzemeler ilave edilerek hamur hazırlanır. Sufle yapımında buğday ununun yanı sıra patates unu ve nişasta çeşitleri kullanılabilir. Sufle hazırlanırken içinde kullanılan katkı maddelerine göre isimlendirilir. Çikolatalı sufle (Resim 2.5), vanilyalı sufle (Resim 2.6), patates sufle vb.

Çikolatalı sufle

- Gereçler

  - 125 g bitter çikolata
  - 1 yemek kaşığı tereyağı
  - 4 su bardağı süt
  - 1 su bardağı toz şeker
  - 1 yemek kaşığı un
  - 1 yemek kaşığı nişasta
  - 1 paket vanilya
  - 4 yemek kaşığı kakao
  - 6 adet yumurta (oda sıcaklığında bekletilmiş)

- Hazırlanışı
  - Fırınınızı 180-200 °C'ye ayarlayınız.
  - Küçük çelik bir tencerede şeker ve sütü orta ateşte kaynatınız.
  - Süt bir taşım kaynayınca ateşten alınız.
  - Başka bir küçük tencerede 3 kaşık tereyağını eritip un ilave ediniz.
  - Sürekli karıştırarak 2-3 dakika pişiriniz.
  - Karıştırmaya devam ederek az önce kaynattığınız sütü bu karışıma yediriniz.
  - Karışımınız soğurken sufle kalıplarınızı margarin veya tereyağı ile yağlayarak bir tutam toz şeker serpiştiriniz. Sufle kalıbınız yok ise ısıya dayanıklı camdan dilimli kek kalıbı da kullanabilirsiniz.
  - Çikolatanızı rendeleyerek hazırlayınız. Bu işlem için tercihen sütsüz bitter çikolatası kullanabilirsiniz.
  - Bu karışımı bir kenarda soğumaya bırakınız.
  - Oda sıcaklığındaki yumurtaların sarısını ve aklarını birbirinden ayırınız.
  - Karışımı yumurtalarla karıştırmadan önce daha büyük çırpma kabına almanız karıştırma işlemini daha kolay yapmanızı sağlar.
  - Yumurtaları ayırırken sarısı ve akını dikkatle ayırınız. Sarısının akıyla karışmamasına özen gösteriniz. Aksi takdirde sufleniz dilediğiniz gibi kabarmaz.
  - Yumurta sarıları ve aklarını ayrı ayrı çırpınız.
  - Bunun için mikserle önce akları bir fiske tuz ilave ederek katı köpük oluncaya kadar çırpınız.
  - Sonra sarıları çırpabilirsiniz.
  - Çikolata rendesini sütlü unlu karışıma yavaş yavaş yediriniz.
  - Daha sonra yumurta sarılarını ilave ediniz.

- Vanilya veya limon kabuğu rendesini ilave ediniz.
- En son aklarını, fazla karıştırmadan karışıma kaşık kaşık ilave ediniz.
- Karıştırma esnasında çırpıcı (mikser) kullanmayınız. Mikserin devri yüksek olduğundan yumurtanın köpüğünün kesilerek kabarmanın istenen ölçüde olmasını engeller. O nedenle çırpma teli bu iş için daha uygun olacaktır.
- Yeterince karıştırıp homojen hâle getirdiğiniz karışımı yağladığınız kalıplara iki parmak eksik gelecek şekilde dökünüz.
- Önceden ısıttığınız fırına koyarak büyük fırınlarda yaklaşık 1 saatte küçük fırınlarda 160-170 ◦C'de 35 dakikada pişirebilirsiniz.
- Pişme esnasında özellikle ilk 20 dakikada fırınınızın kapağını açmayınız. Sufleniz söner.
- Pişen suflenizin üzerine pudra şeker serpip krema, dondurma veya kaymakla sıcak servis yapınız.



Resim 2.5: Çikolata sufle





Resim 2.6: Vanilyalı sufle ve patatesli sufle

2.1.3. Diğerleri

Sütlü tatlılar, ister Türk mutfağında isterse uluslararası mutfaklarda olsun tatlı dünyasının en zengin grubudur. Çünkü belli teknikler çerçevesinde yaratıcı aşçılar sayesinde çeşitlendirilmeye oldukça müsaittir. Sütlü tatlıları önemli kılan asıl bu özellikleridir.

Örnek olması açısından Türk mutfağından ve dünya mutfaklarından birer adet sütlü tatlı tarifi verilmiştir.

Napoli usulü blanmanj

- Gereçler
  - 100 g mısır nişastası
  - 1 lt süt
  - 100 g toz şeker
  - 20 g tereyağı
  - 1-2 damla vanilya esansı
  - 1-2 damla sulandırılmış yeşil gıda boyası
  - 1-2 damla badem esansı
  - 1-2 damla sulandırılmış kırmızı gıda boyası
  - 1-2 damla çilek esansı

- Hazırlanışı
  - Mısır nişastasını biraz su ile sulandırınız. Sütü, şekeri, yağı küçük bir tencerede birleştirip bir taşım kaynatınız. Ateşi kısıp tenceredeki karışımdan bir kepçe alınız, sulandırdığınız nişastaya katınız. Ardından nişastayı tenceredeki karışıma ekleyerek bir taşım kaynatınız. Karıştırmayı sürdürerek 2-3 dakika kaynatıp tencereyi ateşten alınız.
  - Tenceredeki muhallebiyi üç kaba bölüp birinciye vanilya esansını, ikinciye yeşil gıda boyasını ve badem esansını, üçüncüye kırmızı gıda boyasını ve çilek esansını ekleyiniz. Her birini karıştırarak ılık tutunuz.
  - Tek kişilik cam kâseleri biraz su ile nemlendiriniz. Kalıplara ilk olarak beyaz muhallebi koyunuz ve kabı sallayarak yüzeyini düzeltiniz. 3-4 dakika bekletiniz. Üzerine yeşil muhallebi koyarak düzeltiniz ve 3-4 dakika bekletiniz. En üste pembe muhallebiyi koyup düzelterek buzdolabında 1-2 saat bekletiniz.
  - Servis yapılacağı zaman muhallebiyi dolaptan çıkarıp kenarlarını gevşeterek tabağa ters çeviriniz. Yanında kayısı sosu ve süsleyerek servis yapınız.

Sakızlı pasta

- Gereçler
  - 1 l süt
  - 1 su bardağı şeker
  - 1 su bardağı un
  - 1 paket kakaolu bisküvi

- 100 g margarin
- 1 çorba kaşığı Hindistan cevizi rendesi (istenirse)
- ½ su bardağı ceviz
- 1 adet damla sakızı

➢ Hazırlanışı

- Bisküvi mutfak robotunda çekilerek un hâline getirilir. Fırın tepsisine kenarlarından taşacak şekilde alüminyum folyo serilir. Üzerine bisküviler her tarafı eşit olacak şekilde yayılır.
- Bir tencerede un ve yağ renk değiştirmeden kavrulur. Ocaktan alınır. Ilıklaşınca soğuk süt eklenir. Çırpma teli ile karıştırılarak topak olmaması sağlanır. Tekrar ocağa alınır. Sürekli karıştırılarak koyulaşana kadar pişirilir. Kaynayınca sakız eklenir. İstenirse Hindistan cevizi eklenerek karıştırılıp ocaktan alınır. İlk sıcaklığı geçince bisküvilerin üzerine eşit kalınlıkta yayılır. Üzeri çekilmiş cevizle kaplanır. İyice soğuyunca alüminyum folyo dışta kalacak şekilde rulo hâlinde sarılır. Buzdolabında birkaç saat bekletilir.
- Servis yapılacağı zaman folyodan çıkarılır. Dilimlenerek servis tabağına alınır. Süslenerek servis yapılır (Resim 2.7).



Resim 2.7: Sakızlı pasta

2.2. Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar

➢ Krem karamel, pişirilirken mutlaka su dolu fırın tepsisi içinde pişirilmelidir. Su buharı, krem karamelin istenen özellikte pişmesini sağlar.
➢ Sufle pişirilirken fırın kapağı açılmamalıdır. Aksi takdirde sufle söner.
➢ Fırında hazırlanan sütlü tatlılar için ısıya dayanıklı cam, payreks, sırlı toprak kaplar, krem karamel veya sufle kalıpları kullanılmalıdır.

- Ticari mutfaklarda kullanılan kalın alüminyum folyo kalıplar iyi kalitede olmalıdır. Aksi takdirde pişme esnasında tatlının bünyesine geçen alüminyum, hem ürünün kalitesini düşürür hem de zehirlenmelere neden olur.
- Pişme süreleri iyi ayarlanmalıdır. Uzun ve yüksek ısı besin kaybına neden olur.
- Yüksek ısıda mümkün olduğunca pişirme işlemi yapılmamalıdır. 150-160 derece civarında fırın ısısı tercih edilmelidir.
- Pişme işlemine başlanmadan önce fırın ısıtılmalıdır.
- Krem karamelin gözenekli olmaması için krem hazırlandıktan sonra süzgeçten geçirilmelidir.

2.3. Pişen Üründe Aranılan Özellikler

- Pişen ürünlerin kendine has kokusu ve tadı olmalıdır.
- Nişasta, yumurta kokusu ve tadı olmamalıdır.
- Homojen ve pütürsüz olmalıdır.
- Karamelde yanık şeker tadı olmamalıdır.

2.4. Süsleme ve Servise Hazırlama

- Sufleler sıcak olarak servis edilmelidir. Bekletilmez, bekletilirse söner.
- Bu tatlılar dondurma ve dondurma sosları ile birlikte servis edilebilir.



Resim 2.8: Dondurma ile süslenmiş krem karamel

- Süslemede özellikle krem karamelde isteğe bağlı meyve ve meyve karamelleri kullanılabilir.



Resim 2.9: Meyve ile süslenmiş krem karamel

- Suflelerin servisinde kaymak, krema vb. kullanılabilir.



Resim 2.10: Kaymak ile servis edilmiş sufle

- Suflenin servisinde pudra şekeri de sıkça kullanılan süsleme gereçlerindendir.



Resim 2.11: Pudra şekerli sufle

2.5. Örnek Ürünler Hazırlama

Günümüzde uluslararası sütlü tatlılar ile ilgili çok çeşitli tariflere rastlanır. İtalyan mutfağından dünya mutfaklarına yayılan, yapıldığı yere göre küçük değişiklikler gösteren sütlü tatlı olan "panna cotta"nın orijinal tarifi verilmiştir.

Panna cotta

- Malzemeler
  - 400 ml krema
  - 200 ml süt
  - 40 g şeker
  - Bir tutam tuz
  - 120 g bitter çikolata (parçalara ayrılmış)
  - 3 adet yaprak jelatin

- Hazırlanışı
  - Jelatinleri buzlu su olan bir kapta 15 dakika bekletiniz.
  - Bir tencereye süt, krema, tuz ve şekeri koyup karıştırınız. Ocağa alıp orta ısıda karıştırarak pişiriniz.
  - Kaynatmadan ocaktan alarak çikolataları ekleyiniz. Sürekli karıştırarak çikolataların erimesini sağlayınız.
  - Jelatini süzerek sudan çıkarıp tatlının içine atınız. Karıştırarak tatlının sıcaklığı ile eritip her tarafa eşit karışmasını sağlayınız.
  - Tatlıyı kalıplara boşaltınız. Buzdolabına koyarak donmasını bekleyiniz.
  - Servis yapacağınız zaman bıçağın ucu ile tatlıyı kalıptan ayırınız. Tatlının dibini sıcak suya batırıp yumuşamasını sağlayınız.
  - Servis tabağına ters çevirip süsleyerek servis yapınız.



Resim 2.12: Panna cotta

Uluslararası tatlılar için modülde tarifi verilen reçeteleri, uygulama faaliyetinde ve konu anlatımında belirtilen noktalara dikkat ederek hazırlayınız. Ayrıca yaptığınız araştırmalar sonucu elde ettiğiniz reçetelerden öğretmeninizle birlikte seçtiklerinizi deneyiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Krem karamel hazırlayınız.

- Gereçler
  - 1 litre süt
  - 7 adet yumurta
  - 1 su bardağı şeker (3 çorba kaşığı karamel için ayrılır.)
  - 1 paket vanilya
  - 2-3 fiske limon kabuğu rendesi
  - 1 fiske tuz

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun hazırlayınız.	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Fırını önceden 175 derece sıcaklığa ayarlayınız. ➢ Krem karamel kaplarını boş olarak ısınmakta olan fırına koyunuz.
➢ 3 çorba kaşığı şekeri bir fincan su ile kaynatıp pekmez renginde karamel yaparak önceden ısıtılmış ısıya dayanıklı krem karamel kalıplarına paylaştırınız. Donmasını bekleyiniz. ➢	➢ Şekeri az karamelleştirirseniz karamelin rengi kahverengi olmaz sarı olur, unutmayınız. ➢ Şekeri çok fazla yakmamaya özen gösteriniz.
➢ Yumurtalara bir fiske tuz ilave ederek tel yardımı ile çırpınız. ➢ Çırptığınız yumurtaları, şekerin kalan kısmını, vanilya ve limon kabuğunu derin bir kaba koyunuz. Ilık sütü yavaş yavaş karıştırarak ilave ediniz. ➢ Şeker eriyinceye kadar karıştırma işlemine devam ediniz. ➢ İyice karıştırdığınız sütlü karışımı karamel kalıplarına paylaştırınız.	➢ Çırpma işlemini gereğinden hızlı ve uzun süre yaparsanız tatlınız piştiğinde istenmeyen gözenekler oluşur, unutmayınız.
➢ Derin bir fırın tepsisine 3-4 parmak kadar sıcak su koyduktan sonra kalıpları tepsiye diziniz. ➢ Kalıpları dizdiğiniz tepsiyi fırının alttan ikinci rafına yerleştiriniz. ➢ Ortalama 1 saat pişiriniz.	➢ Tepsideki su biterse kaynar su ekleyiniz.

➢ Pişen krem karamelleri soğuduktan sora 7-8 saat buzdolabında bekletiniz. ➢ Donduğundan emin olduğunuz krem karamelleri servis tabağına ters çeviriniz.	➢ Krem karamelleri dolaba koyarken üzerini kapatmazsanız dolap kokusu sinerek tatlının tadı bozulur, unutmayınız.
➢ İstediğiniz şekilde süsleyerek servis yapınız.	➢ Süsleme için dondurma, taze meyveler, renkli soslar vb. kullanabilirsiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Çikolata sufle hazırlayınız

- Gereçler
  - 125 g bitter çikolat
  - 1 yemek kaşığı tereyağı
  - 4 su bardağı süt
  - 1 su bardağı toz şeker
  - 1 yemek kaşığı un
  - 1 yemek kaşığı nişasta
  - 1 paket vanilya
  - 4 yemek kaşığı kakao
  - 6 adet yumurta (oda sıcaklığında bekletilmiş)

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun hazırlayınız.	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢ Fırınınızı 180-200 °C'ye ayarlayınız.
➢ Küçük çelik bir tencerede şeker ve sütü orta ateşte kaynatınız. ➢ Süt bir taşım kaynayınca ateşten alınız.	
➢ Başka bir küçük tencerede 3 kaşık tereyağını eritip un ilave ediniz. ➢ Sürekli karıştırarak 2-3 dakika pişiriniz. ➢ Karıştırmaya devam ederek az önce kaynattığınız sütü bu karışıma yediriniz.	➢ Unun yanmamasına dikkat adiniz. ➢ Sütü eklerken topak olmamasına dikkat ediniz.

➢ Çikolatanızı rendeleyerek hazırlayınız. Bu işlem için tercihen sütsüz bitter çikolatası kullanabilirsiniz. ➢ Bu karışımı bir kenarda soğumaya bırakınız.	➢ Karışımınız soğurken sufle kalıplarınızı margarin veya tereyağı ile yağlayarak bir tutam toz şeker serpiştiriniz. Sufle kalıbınız yok ise ısıya dayanıklı camdan dilimli kek kalıbı da kullanabilirsiniz.
➢ Oda sıcaklığındaki yumurtaların sarısını ve aklarını birbirinden ayırınız. ➢ Yumurta sarıları ve aklarını ayrı ayrı çırpınız. ➢ Bunun için çırpıcı (mikserle) ile önce akları bir fiske tuz ilave ederek katı köpük oluncaya kadar çırpınız. ➢ Sonra sarıları çırpabilirsiniz.	➢ Yumurtaları ayırırken sarısı ve akını dikkatle ayırınız. Sarısının akıyla karışmamasına özen gösteriniz (Aksi takdirde sufleniz dilediğiniz gibi kabarmaz.).
➢ Çikolata rendesini sütlü unlu karışıma yavaş yavaş yediriniz. ➢ Daha sonra yumurta sarılarını ilave ediniz. ➢ Vanilya veya limon kabuğu rendesini ilave ediniz. ➢ En son aklarını, fazla karıştırmadan karışıma kaşık kaşık ilave ediniz.	➢ Karışımı yumurtalarla karıştırmadan önce daha büyük çırpma kabına almanız karıştırma işlemini daha kolay yapmanızı sağlar, unutmayınız. ➢ Karıştırma esnasında çırpıcı (mikser) kullanmayınız. Mikserin devri yüksek olduğunda yumurtanın köpüğü kesilerek kabarmanın istenilen ölçüde olmasını engeller. O nedenle çırpma teli bu iş için daha uygun olacaktır, unutmayınız.
➢ Yeterince karıştırıp homojen hâle getirdiğiniz karışımı yağladığınız kalıplara iki parmak eksik gelecek şekilde dökünüz. ➢ Önceden ısıttığınız fırına koyarak büyük fırınlarda yaklaşık 1 saatte, küçük fırınlarda 160-170 °C'de 35 dakikada pişirebilirsiniz.	➢ Kalıbı tamamen doldurursanız pişme sırasında kabaracağı için taşar, unutmayınız. ➢ Pişme esnasında özellikle ilk 20 dakikada fırınınızın kapağını açmayınız. Sufleniz söner, unutmayınız.
➢ Pişen suflenizin üzerine pudra şeker serpip krema, dondurma veya kaymakla sıcak servis yapınız.	➢ Beklerken sufleniz söneceği için servis saatini iyi ayarlamalısınız ve hiç bekletmeden servis yapmalısınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Napoli usulü blanmanj hazırlayınız

- Gereçler
  - 100 g mısır nişastası
  - 1 l süt
  - 100 g toz şeker
  - 20 g tereyağı
  - 1-2 damla vanilya esansı
  - 1-2 damla sulandırılmış yeşil gıda boyası
  - 1-2 damla badem esansı
  - 1-2 damla sulandırılmış kırmızı gıda boyası
  - 1-2 damla çilek esansı

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun hazırlayınız.	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Mısır nişastasını biraz su ile sulandırınız. Sütü, şekeri, yağı küçük bir tencerede birleştirip bir taşım kaynatınız. Ateşi kısıp tenceredeki karışımdan bir kepçe alınız, sulandırdığınız nişastaya katınız. Ardından nişastayı tenceredeki karışıma ekleyerek bir taşım kaynatınız. Karıştırmayı sürdürerek 2-3 dakika kaynatıp tencereyi ateşten alınız.	➢ Nişastayı ılıklaştırmadan kaynar süte eklerseniz nişasta taşlaşır ve tatlının kıvamı bozulur, unutmayınız.
➢ Tenceredeki muhallebiyi üç kaba bölüp birinciye vanilya esansını, ikinciye yeşil gıda boyasını ve badem esansını, üçüncüye kırmızı gıda boyasını ve çilek esansını ekleyiniz. Her birini karıştırarak ılık tutunuz. ➢	➢ Muhallebileri ılık tutmak için benmari kullanabilirsiniz.
➢ Tek kişilik cam kâseleri biraz su ile nemlendiriniz. Kalıplara ilk olarak beyaz muhallebi koyunuz ve kabı sallayarak yüzeyini düzeltiniz. 3-4 dakika bekletiniz. Üzerine yeşil muhallebi koyarak düzeltiniz ve 3-4 dakika bekletiniz. En üste pembe muhallebiyi koyup düzelterek buzdolabında 1-2 saat bekletiniz.	➢ Kalıpları su ile nemlendirmeniz tatlının kalıptan kolay çıkmasını sağlayacaktır, unutmayınız.
➢ Servis yapılacağı zaman muhallebiyi dolaptan çıkarıp kenarlarını gevşeterek tabağa ters çeviriniz.	➢ Tatlının kenarlarını gevşetmek için parmak ucuyla hafifçe bastırınız.
➢ Yanında kayısı sosu ve süsleyerek servis yapınız.	➢ Tatlıyı süslerken renk uyumuna dikkat ediniz. Ters çevrildiğinde beyaz muhallebi en üstte kalacaktır, unutmayınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü **Sakızlı pasta** hazırlayınız

- Gereçler
  - 1 l süt
  - 1 su bardağı şeker
  - 1 su bardağı un
  - 1 paket kakaolu bisküvi
  - 100 g margarin
  - 1 çorba kaşığı Hindistan cevizi rendesi (istenirse)
  - ½ su bardağı ceviz
  - 1 adet damla sakızı

İşlem Basamakları	**Öneriler**
➢ Araç gereçleri ölçüsüne uygun hazırlayınız.	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Bisküviyi mutfak robotunda çekerek un hâline getiriniz. ➢ Fırın tepsisine kenarlarından taşacak şekilde alüminyum folyo seriniz. ➢ Üzerine bisküvileri her tarafı eşit olacak şekilde yayınız.	➢ Bisküvileri iyice çekmezseniz ve eşit dağıtmazsanız tatlınızın her tarafı aynı kalınlıkta olmaz. Bu nedenle düzgün saramaz ve dilimleyemezsiniz.
➢ Bir tencerede unu ve yağı renk değiştirmeden kavurunuz. Ocaktan alınız. Ilıklaşınca soğuk sütü ekleyiniz. ➢ Tekrar ocağa alınız. Sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişiriniz. Kaynayınca sakız ekleyiniz. ➢ İsterseniz Hindistan cevizi ekleyerek karıştırıp ocaktan alınız.	➢ Çırpma teli ile karıştırarak topak olmamasını sağlayınız. ➢ Damla sakızını döverek eklerseniz daha çabuk erir.
➢ İlk sıcaklığı geçince bisküvilerin üzerine eşit kalınlıkta yayınız.	➢ Muhallebiyi dökerken alttaki bisküvinin kaymamasına dikkat ediniz. Bisküvi kayarsa muhallebi folyoya yapışır, unutmayınız.
➢ Üzerini çekilmiş cevizle kaplayınız. İyice soğuyunca alüminyum folyo dışta kalacak şekilde rulo hâlinde sarınız. Buzdolabında birkaç saat bekletiniz.	➢ Folyo sarmayı kolaylaştırmak için kullanılır. Kesinlikle tatlı ile sarmayınız. Tatlının dışına sarınız. ➢ Zaman varsa bir gece buzdolabında beklemesi dilimlenmesini kolaylaştırır, unutmayınız.
➢ Servis yapılacağı zaman folyodan çıkarınız. Dilimleyerek servis tabağına alınız. Süsleyerek servis yapınız.	➢ Süsleme gereçlerini seçerken renk ve lezzet uyumuna dikkat ediniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet,** kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak öğrendiklerinizi kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
• Hazırlığınızı hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yaptınız mı?		
• İşe uygun araçları hazırladınız mı?		
• İşe uygun gereçleri hazırladınız mı?		
• Gereçleri tekniğine uygun olarak karıştırdınız mı?		
• Pişirme işlemini uygun sıcaklıkta yaptınız mı?		
• Tatlının kıvamını gerektiği şekilde yaptınız mı?		
• Kıvam, lezzet, pişme kontrollerini yaptınız mı?		
• Uygun şekilde servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise “Ölçme ve Değerlendirme” ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet sonunda kazandıklarınızı aşağıdaki soruları cevaplandırarak ölçünüz.

Aşağıdaki soruları dikkatlice okuyarak doğru seçeneği işaretleyiniz

1. Uluslararası mutfaklarda sütlü tatlı denilince akla ilk gelen tatlı grubu aşağıdakilerden hangisidir?
A) Kremler
B) Sufleler
C) Kuplar
D) Dondurmalar

2. Aşağıdakilerden hangisinde uluslararası sütlü tatlıların ana malzemeleri doğru olarak verilmiştir?
A) Süt, şeker, un
B) Süt, şeker, kakao
C) Süt, şeker, yumurta
D) Süt, şeker, nişasta

3. Aşağıdakilerden hangisinde krem karamel hazırlarken karamelde kullanılan malzemeler doğru olarak verilmiştir?
A) Un ve yumurta
B) Süt, yumurta ve şeker
C) Su, un ve şeker
D) Süt, kakao ve yumurta

4. Pişen krem karamelin gözenekli olmasının nedeni aşağıdakilerden hangisinde doğru olarak verilmiştir?
A) Sütün bayat olması
B) Krem hazırlanırken yumurta kullanılması
C) Krem hazırlanırken fazla çırpılması
D) Toz şeker kullanılması

5. Aşağıdakilerden hangisi suflenin kabarık olması için dikkat edilmesi gereken noktalardandır?
A) Yumurtanın taze olması gerekir.
B) Fırının kapağı açılmadan pişirilmelidir.
C) Hazırlanır hazırlanmaz bekletilmeden fırına verilmelidir.
D) Hepsi

6. Aşağıdakilerden hangisi suflenin servisinde kullanılan malzemelerden değildir?
A) Mayonez
B) Pudra şekeri
C) Kaymak
D) Dondurma

7. Aşağıdakilerden hangisi fırında pişirilen sütlü tatlılarda pişirme kabı olarak kullanılır?

A) Toprak kaplar
B) Cam kaplar
C) Porselen kaplar
D) Hepsi

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte dondurularak yapılan sütlü tatlı çeşitlerini hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden dondurularak hazırlanan sütlü tatlı çeşitlerini araştırınız.
- İnternet ortamında dondurularak hazırlanan sütlü tatlı çeşitlerini araştırınız.
- Yemek kitapları ve dergilerinden dondurularak hazırlanan sütlü tatlı çeşitlerini araştırınız.

3.DONDURULARAK YAPILAN SÜTLÜ TATLILAR



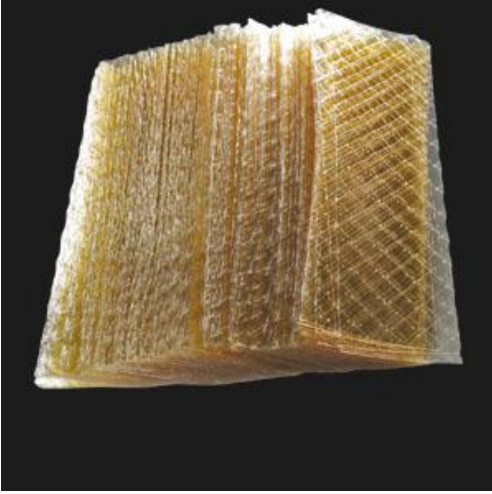


Resim 3.1: Şeftalili mouss **Resim 3.2: Panna cotta**

3.1.Dondurularak Yapılan Sütlü Tatlı Çeşitleri ve Hazırlanması

Dondurmanın keşfedilmesinden sonra (bk. dördüncü öğrenme faaliyeti) değişik yöntemler ve farklı malzemeler kullanılarak dondurmaya benzeyen fakat tam olarak dondurma özelliği taşımayan sütlü tatlılar icat edilmiştir. Bu tatlılarda donmayı sağlamak için tatlının özelliğine göre yaprak jelatinden (resim), toz jelatinden, yumurtadan

yararlanılabilir. Tatlı, yukarıdaki malzemelerden biri ile hazırlanmışsa derin dondurucuda (dipfriz) değil buzdolabında bekletilir.



Resim 3.3: Yaprak jelatin



Resim 3.4: Toz jelatin

3.1.1. Krem Bavaruva

Kremlerin, sütlü tatlıların ilklerinden olduğundan bahsedilmişti. Günümüzde çok farklı şekillerde hazırlanan kremlere rastlanır. Temel teknik olarak birbirlerine benzeseler de kullanılan malzeme ve küçük hazırlama farklarından dolayı çok çeşitli kremler ortaya çıkmıştır.

Kremlerin temelinde sütün yumurta sarısı ile koyulaştırılması yatar. Tatlandırmak için şeker, lezzeti artırmak için ise vanilya, limon-portakal kabuğu, vişne, çikolata vb. kullanılır. İçine konulan malzemeye göre de isimlendirilir. Daha rahat donmasını sağlamak için genellikle jelatin kullanılır. Eğer jelatin kullanılmazsa yumurta sayısını arttırmak gerekir. Bu da istenmeyen lezzet oluşması demektir. Çünkü 1 l sütü koyulaştırmak için 16 adet yumurta sarısı kullanmak gerekir.

Krem çeşitlerinin başında krem bavaruva gelir. En temel hazırlama tekniği ile hazırlanır.

Krem bavaruvanın servisinde meyve sosları, taze meyveler, çikolata sos, çikolata parçaları kullanılabilir.

- Gereçler
  - 500 g süt
  - 100 g toz şeker
  - 8 yaprak jelatin
  - 5 yumurta sarısı
  - ½ kg krema
  - 3 yumurta beyazı
  - 1 çay kaşığı vanilya

➢ Hazırlanışı

- Jelatini buzlu suda bir saat beklettikten sonra susuz olarak bir kaba çıkarınız.
- Vanilya, süt, toz şeker, yumurta sarısı ve jelatini bir tencereye koyunuz.
- Orta ateşte çırpma teli ile sürekli karıştırarak ısıtınız. Ocağın ısısını ayarlayamazsanız yumurta pişer ve ürün bozulur. Kaynatmadan ateşten alınız. Ağır ağır karıştırarak soğutunuz.
- Yumurta beyazlarını çırparak kar hâline getiriniz. Soğuyan karışımın içine kevgirle karıştırarak ilave ediniz.
- Kremayı çırptıktan sonra karışıma yediriniz.
- Servis yapacağınız kaplara koyarak buzdolabında soğutunuz.
- Çeşitli malzemelerle süsleyerek servis yapınız.

NOT:

➢ Krem bavaruvayı tek kişilik kalıplara dökerek de dondurabilirsiniz. Eğer bunları kullanmışsanız servis tabağına ters çevirerek çıkarınız ve süsleyerek servis yapınız.

➢ Kalıptan kolay çıkarmak için kalıbı sıcak su bulunan bir başka kabın içinde birkaç dakika bekletebilirsiniz.

➢ Eğer ocak ısısını ayarlayamazsanız tatlınız bozulur. Benmari usulü ile de çalışabilirsiniz.




Resim 3.5: Krem bavaruva

3.1.2. Parfe

Parfe çeşitleri, dondurmadan esinlenilerek üretilmiş tatlılardır. Dondurmalarla parfelerin temel hazırlama tekniği aynı olsa da kullanılan malzemeler ve dondurma şekilleri farklıdır. Parfelerin içine çabuk erimesini önlemek için krema eklenir. Parfe hazırlandıktan sonra silindir, yuvarlak (Resim 3.6) şekillerdeki kalıplara konularak dondurulur. Kalıplar genellikle çok kişiliktir. Fakat günümüzde bireysel ve değişik şekillerde kalıplara rastlanır.

Parfeler içine konulan malzemeye göre isimlendirilir. Çilekli parfe, meyveli parfe, çikolatalı parfe vb.

Parfe hazırlarken yumurta ve şeker bir karıştırma kabına konulur. Karıştırma kabı, sıcak su dolu başka bir kabın içine oturtulur. Çırpılarak köpürtülür. Sudan çıkarılır. Önceden çırpılmış krema karışıma eklenir. Çeşidine göre katkı malzemeleri de eklenerek sönmeden karıştırılır. Kalıplara boşaltılarak dondurulur.

Servis yaparken kalıptan kolay çıkarmak için kalıbın dışı sıcak suda kısa süre bekletilir. Ters çevrilerek çıkarılır. Özelliğine göre dilimlenip süslenerek servis yapılır.




Resim 3.6: Çilekli parfe





Resim 3.7: Çikolatalı parfe

Vanilyalı parfe;

- Gereçler
  - 7 adet bütün yumurta
  - 5 adet yumurtanın sarısı
  - 300 g toz şeker
  - 1 tatlı kaşığı vanilya
  - 1 kg krema

Hazırlanışı

Bütün yumurta, yumurta sarısı, toz şeker ve vanilyayı karıştırarak benmari yöntemini kullanarak çırpınız. Ayrı bir kapta kremayı çırparak kabartınız. Kremayı diğer karışıma kevgir yardımı ile yediriniz. Parfe kalıbına boşaltınız. Derin dondurucuda 4-5 saat dondurunuz. Servis yapacağınız zaman dışarıya alınız. Kalıbın dışını sıcak suda çok az beklettikten sonra ters çeviriniz. Dilimleyip süsleyerek servis yapınız.



Resim 3.8: Meyveli parfe

3.1.3. Çikolatalı Muss

Muss aslında kremlerin farklı bir çeşididir. Genellikle yumurta sarısı, toz şeker, krem şanti, jelatin, süt ve çeşidine göre meyve suları veya püreleri ile hazırlanır. Her tarifte süt olmaz. İçinde jelatin olduğu için derin dondurucuda değil de buzdolabında bekletilerek dondurulur.

Muss hazırlandıktan sonra kup bardaklarında servis edildiği gibi pandispanya ve bisküvilerin üzerinde de servis edilebilir. Dikdörtgen kalıplarda hazırlanan musslar iyice donduktan sonra dilimlenerek servis edilir.

Hazırlandıkları malzemeye göre isimlendirilir. Çikolata muss, çilek muss, limon muss, kahveli muss vb.

Beyaz çikolatalı muss

- Gereçler
  - 200 g beyaz çikolata
  - 2 adet yumurta
  - 4 yemek kaşığı pudra şekeri
  - 300 ml krema
  - 1 paket toz jelatin
  - 150 ml süzme yoğurt
  - 2 tatlı kaşığı vanilya

- Hazırlanışı
  - Çikolatayı küçük parçalara ayırınız. Yumurtanın akını ve sarısını ayırınız. Kremayı çırpınız. Dikdörtgen kek kalıbını streç filmle sarınız.
  - Çikolatayı benmari usulü eritiniz.
  - Yumurta sarılarını ve şekeri çırpıcı (mikser) ile iyice çırpınız. Çikolatayı ekleyip çırpmaya devam ediniz.
  - Kremayı kaynatmadan ısıtıp ocaktan alarak toz jelatini ekleyiniz. Jelatin tamamen eriyene kadar karıştırınız.
  - Jelatinli kremayı çikolatalı karışıma ekleyiniz.
  - Vanilya ve yoğurdu çırparak çikolatalı karışıma ekleyiniz.
  - Yumurta aklarını kar hâline gelene kadar çırpınız. Çikolatalı karışıma ekleyiniz.
  - Karışımı kalıba dökünüz. Üzerini düzeltiniz ve soğumaya bırakınız.
  - Buzdolabında iyice dondurunuz.
  - Servis yapacağınız zaman dolaptan çıkarınız. Dilimleyip süsleyerek servis yapınız.





Resim 3.9: Kupta muss servisi

3.2. Dondurularak Tatlı Hazırlamada Dikkat Edilecek Önemli Noktalar

- Bu gruptaki tatlıların yumurtanın kabarabilmesi için ılık ortamda hazırlanması gerekir. Ya çok düşük sıcaklıktaki ocakta ya da benmari usulü yapılır. Ocak üzerinde yapmak beceri ister. Çünkü ısı iyi ayarlanmazsa yumurta pişer ve tatlı olmaz.
- Tatlılar buzdolabında veya derin dondurucuda üzeri sarılmış olarak bekletilmelidir. Aksi hâlde üzeri kurur ve buz yanığı oluşur.
- Jelatin kullanılan çeşitlerde jelatinin bir süre buzlu suda bekletilerek yumuşatılması gerekir.
- Kalıplar suda ıslatıldıktan sonra tatlı dökülürse tatlıyı kalıptan çıkarmak kolaylaşır.

3.3. Süsleme ve Servise Hazırlama

- Serviste kullanılacak tabakların bir süre buzdolabında soğutulması gerekir.
- Farklı renklerde hazırlanan çeşitlerin üzerine Hindistan cevizi rendesi ve pudra şekeri serpilebilir.



Resim 3.10: Hindistan cevizi ile süslenmiş krem bavaruva

Meyve dilimleri ile süslenebilir.




Resim 3.11: Çilek ile süslenmiş parfe

Taze nanenin uç kısımları alınarak süslenebilir. Farklı renklerde soslar ile süslenebilir.



Resim 3.12: Taze nane ile süslenmiş parfe



Resim 3.13: Sos ve meyvelerle süslenmiş muss

Bütün, dövülmüş file kuru yemişlerle süslenebilir.



Resim 3.14: Cevizle süslenmiş parfe

3.4. Örnek Tatlılar Hazırlama

Dondurularak hazırlanan sütlü tatlıların çeşitleri oldukça fazladır. Pastane ve restoranların menülerinde yaz ve kış bu tatlılara sıkça rastlanır. Her işletmenin hatta her aşçının kendisine özel bir tarifi vardır. Örnek olması açısından konuda anlatılanın dışında çikolata muslu ve bademli kek tarif ve ölçüleri aşağıda verilmiştir.

Çikolata muslu ve bademli kek

- Gereçler
  - 50 g bitter çikolata
  - 200 g marzipan
  - 1 su bardağı süt
  - 1 su bardağı un
  - 2 adet yumurta
  - ½ su bardağı şeker
  - Mus için
  - 15 g sade çikolata
  - 50 g tereyağı
  - 2 adet yumurta
  - 2 yemek kaşığı kahve likörü
- Üzeri için
  - 1 paket çikolata sos
  - 2,5 bardak süt
  - 200 g file (yaprak) badem

- Hazırlanışı
  - Fırını 190 derecede ısıtınız. Küçük bir kek kalıbını yağlayınız ve dibine yağlı kâğıt seriniz. Yumurta sarılarını ayırınız. Bir kapta küçük bölünmüş çikolata ve marzipanı karıştırınız. Sütü ekleyiniz. Ocak üzerinde yavaş yavaş karıştırarak kaynatmadan ısıtınız (İsterseniz benmari usulü ile çalışabilirsiniz.).
  - Unu bir kaba eleyiniz. Çikolata karışımını ve yumurta sarılarını ekleyip iyice karıştırınız.
  - Yumurta aklarını mikserle kar hâlinde çırpınız. Şekeri azar azar yedirerek ekleyiniz. Bu karışımı diğerine yavaşça karıştırarak ekleyiniz. Hamuru kek kalıbına dökerek 45-50 dakika pişiriniz. Fırından çıkarıp soğutunuz.
  - Mus için çikolata ve tereyağını hafif ateşte eritiniz. Ocaktan alıp sürekli karıştırarak yumurta sarılarını ve likörü ekleyiniz. Yumurta aklarını ayrı bir kapta çırparak karışıma dikkatlice ekleyiniz.
  - Soğuyan keki ortadan ikiye bölünüz. Bir parçanın üzerine musu dökerek düzleştiriniz. Diğer parçayı üzerine kapatarak buzdolabında bir saat bekletiniz.
  - Çikolata sosu üzerindeki tarife göre pişiriniz. Soğuyunca kekin üzerine dökerek her tarafını kaplamasını sağlayınız. Her tarafını bademle kaplayıp tekrar buzdolabında bekletiniz.
  - İstediğiniz şekilde dilimleyip süsleyerek servis yapınız.

NOT:

Marzipanın Türkçedeki karşılığı badem ezmesidir. Un hâline getirilmiş acı badem, tatlı badem, pudra şekeri, badem yağı ve suyun karıştırılmasıyla yapılır. Pasta malzemeleri satan yerlerde hazır olarak bulunur.

Dondurularak hazırlanan tatlılar için modülde tarifi verilen reçeteleri, uygulama faaliyetinde ve konu anlatımında belirtilen noktalara dikkat ederek hazırlayınız. Ayrıca yaptığınız araştırmalar sonucu elde ettiğiniz reçetelerden öğretmeninizle birlikte seçtiklerinizi deneyiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Krem bavaruva hazırlayınız

- Gereçler
  - 500 g süt
  - 100 g toz şeker
  - 8 yaprak jelatin
  - 5 yumurta sarısı
  - ½ kg krema
  - 3 yumurta beyazı
  - 1 çay kaşığı vanilya

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Araç gereçleri hazırlayınız.	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Jelatini buzlu suda bir saat beklettikten sonra susuz olarak bir kaba çıkarınız.	➢ Bu işlem jelatinin yumuşamasını sağlar, unutmayınız.
➢ Vanilya, süt, toz şeker, yumurta sarısı ve jelatini bir tencereye koyunuz. ➢ Orta ateşte çırpma teli ile sürekli karıştırarak ısıtınız. Kaynatmadan ateşten alınız. Ağır ağır karıştırarak soğutunuz.	➢ Asla kaynatmayınız (Ocağın ısısını ayarlayamazsanız yumurta pişer ve ürün bozulur.).
➢ Yumurta beyazlarını çırparak kar hâline getiriniz. Soğuyan karışımın içine kevgirle karıştırarak ilave ediniz.	➢ Yumurtayı kar hâline getirirken aynı hızda ve aynı yönde karıştırmak gerekir (Fazla karıştırırsanız suyu ayrışır, özelliği bozulur.), unutmayınız.
➢ Kremayı çırptıktan sonra karışıma yediriniz. ➢ Servis yapacağınız kaplara koyarak buzdolabında soğutunuz. ➢	➢ Yemeklerde çiğ krema (şekersiz) kullanılmalıdır, unutmayınız.
➢ Çeşitli malzemelerle süsleyerek servis yapınız.	➢ Süslemede renk ve lezzet uyumuna dikkat ediniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Vanilyalı parfe hazırlayınız

- Gereçler
  - 7 adet bütün yumurta
  - 5 adet yumurta sarısı
  - 300 g toz şeker
  - 1 tatlı kaşığı vanilya
  - 1 kg krema

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Araç gereçleri hazırlayınız.	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢
➢ Bütün yumurta, yumurta sarısı, toz şeker ve vanilyayı karıştırarak benmari yöntemini kullanarak çırpınız.	➢ Yumurtanın kabarması için ısı gerekir. Ocağa doğrudan (direkt) koyarsanız yumurta pişebilir. Bu nedenle benmari yöntemi ile çalışınız.
➢ Ayrı bir kapta kremayı çırparak kabartınız.	➢ Aynı hızda ve aynı yönde çırpınız.
➢ Kremayı diğer karışıma kevgir yardımı ile yediriniz. ➢ Parfe kalıbına boşaltınız.	➢ Oluşan kabarıklığın sönmemesine dikkat ediniz.
➢ Derin dondurucuda 4-5 saat dondurunuz.	
➢ Servis yapacağınız zaman dışarıya alınız. Kalıbın dışını sıcak suda çok az beklettikten sonra ters çeviriniz. Dilimleyip süsleyerek servis yapınız.	➢ Tatlı beyaz renkte olduğu için her renk meyve ve sos ile süsleyebilirsiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Beyaz çikolatalı mus hazırlayınız

- Gereçler
  - 200 g beyaz çikolata
  - 2 adet yumurta
  - 4 yemek kaşığı pudra şekeri
  - 300 ml krema
  - 1 paket toz jelatin
  - 150 ml süzme yoğurt
  - 2 tatlı kaşığı vanilya

İşlem Basamakları	Öneriler
➢ Araç gereçleri hazırlayınız.	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz. ➢
➢ Çikolatayı küçük parçalara ayırınız. Yumurtanın akını ve sarısını ayırınız. Kremayı çırpınız. Dikdörtgen kek kalıbını streç filmle sarınız.	➢ Ön hazırlığınızı eksiksiz yapmanız zamandan ve enerjiden kazanmanızı sağlar, unutmayınız.
➢ Çikolatayı benmari usulü eritiniz. ➢ Yumurta sarıları ve şekeri mikserle iyice çırpınız. Çikolatayı ekleyip çırpmaya devam ediniz.	➢ Çikolatayı eritirken içine su kaçmamasına dikkat ediniz.
➢ Kremayı kaynatmadan ısıtınız. ➢ Ocaktan alıp toz jelatini ekleyiniz. ➢ Jelatin tamamen eriyene kadar karıştırınız. ➢ Jelatinli kremayı çikolatalı karışıma ekleyiniz.	➢ Jelatinin iyice eridiğinden emin olunuz.
➢ Vanilya ve yoğurdu çırparak çikolatalı karışıma ekleyiniz. ➢ Yumurta aklarını kar hâline gelene kadar çırpınız. Çikolatalı karışıma ekleyiniz. ➢ Karışımı kalıba dökünüz. Üzerini düzeltiniz ve soğumaya bırakınız.	
➢ Buzdolabında iyice dondurunuz. ➢ Servis yapacağınız zaman dolaptan çıkarınız. Dilimleyip süsleyerek servis yapınız.	➢ Kitap, dergi ve İnternetten süsleme şekillerini araştırınız. ➢ Tabak süsleme şekillerinden birini uygulayabilirsiniz.

KONTROL LİSTESİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet,** kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak öğrendiklerinizi kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	**Evet**	**Hayır**
• Hazırlığınızı hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yaptınız mı?		
• İşe uygun araçları hazırladınız mı?		
• İşe uygun gereçleri hazırladınız mı?		
• Gereçleri tekniğine uygun olarak karıştırdınız mı?		
• Pişirme işlemini uygun sıcaklıkta yaptınız mı?		
• Tatlının kıvamını gerektiği şekilde yaptınız mı?		
• Kıvam, lezzet, pişme kontrollerini yaptınız mı?		
• Uygun şekilde servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise “Ölçme ve Değerlendirme” ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet sonunda kazandıklarınızı aşağıdaki soruları cevaplandırarak ölçünüz.

Aşağıdaki cümlelerin başında boş bırakılan parantezlere, cümlelerde verilen bilgiler doğru ise D, yanlış ise Y yazınız.

1. ( )Dondurularak hazırlanan sütlü tatlılarda donmayı jelatin sağlar.
2. ( )Tatlıda jelatin veya yumurta olsa bile derin dondurucuda bekletilir.
3. ( )Kremler sütlü tatlıların ilk bulunanlarındandır.
4. ( )Kremlerin temeli sütün yumurta sarısı ile koyulaştırılmasıdır.
5. ( )Jelatin kullanılan çeşitlerde yumurta sarısı azaltılır.
6. ( )Krem bavaruva servisinde meyve kullanılmaz.
7. ( )Parfe, dondurmadan esinlenerek hazırlanmış bir tatlıdır.
8. ( )Parfeler donduruldukları kalıp ile servis edilir.
9. ( )Mus dondurmaların bir çeşididir.
10. ( )Her mus tarifinde mutlaka süt vardır.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-4

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında istenilen kıvam, lezzet, koku ve görünüşte dondurma ve sorbeleri hazırlayabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

- Çevrenizdeki işletmelerden hazırladıkları dondurma çeşitlerini ve özelliklerini araştırınız.
- İnternet ortamında dondurma alanında faaliyet gösteren işletmeleri ve ürün özelliklerini araştırınız.
- Bulunduğunuz yöreye özgü dondurma çeşitleri varsa özelliklerini araştırınız.

4. DONDURMA VE SORBELER

Dondurmanın ilk kez icadı ile ilgili değişik hikâyeler anlatılır. Bazı kaynaklar, Çinlilerin yapay olarak buz elde ettiklerini; bunun Araplara ve oradan da Avrupa'ya geçtiğini böylece dondurmanın yapıldığını belirtir.

Bir başka hikâye de Büyük İskender'in sarayında meyve dilimleri, meyve püresi, bal ve kardan oluşan bir yiyeceğin bulunduğunu; bunun da değişerek günümüzde dondurmaya dönüştüğünü anlatır.

En çok bilinen ve tüm dünyada kabul gören hikâye ise şöyledir. Roma imparatoru Neron dağlardan getirttiği karları sarayın mahzenlerinde özel fıçılarda saklatırmış. Bu karların içine bal ve değişik meyveler konularak bir kupa içinde serinlemek istediği zaman krala sunulurmuş.

Hangi hikâye doğru olursa olsun dondurmanın ilk olarak yaz günlerinde serinleme ihtiyacından ortaya çıktığı ve önceleri karla yapıldığı günümüze kadar pek çok değişime uğradığı bir gerçektir.

Günümüzde değişik ülkelerin kendine özgü dondurmaları olsa da dondurma denilince tüm dünyada akla ilk gelen İtalya ve Roma dondurmasıdır.

Dondurma kullanılarak hazırlanan ve çok çeşitleri olduğu için ayrı gruplandırılan sütlü tatlılar da vardır. Kuplar ve kassatalar örnek olarak verilebilir.

Sorbeler buzlu içecek yapımından ortaya çıkmıştır. Araştırmalar kökeninin Araplara dayandığını göstermektedir. Eski çağlarda yazın meyvelerin dış kısımlarının buz ve tuz ile kaplanarak bekletilmesi ile elde edilmiştir. Kelimenin kökeni "sherbet" yani "şerbet"tir. Araplardan Almanya ve Fransa'ya geçtiği ve tüm dünyaya yayıldığı söylenir. Meyve, şeker ve gerekirse su ile hazırlanıp dondurulduktan sonra servis yapılır. Dondurmadan farkı sütsüz yapılması ve hiç bir kıvam sağlayıcı kullanılmamasıdır. Fransız mutfağında çok çeşitli yemeklerin bulunduğu ziyafet sofralarında aralarda sorbe servisi yapılarak damakların temizlenmesi sağlanır. Sonra diğer yemeklere geçilir. Günümüzde daha çok meyveli buzlar olarak yaz aylarında tüketilir.

Gelişen teknoloji ile birlikte dondurma ve sorbeler, fabrikalarda çok çeşitli olarak üretilip paketlenir. Soğuk zincirli araçlarla her bölgeye ulaştırılarak tüketime sürülür. Dondurma tozları da büyük marketlerde satılmaktadır. Bunlar kullanılarak "ev tipi dondurma" yapılabilmektedir.

Teknolojik gelişmeler ne kadar çok olursa olsun özellikle Türkiye'nin bazı bölgelerinde yerel dondurma üreticileri hâlâ faaliyet göstermektedir. Üretim yerinin temizliği ve kullanılan araç gereçlerin hijyene uygunluğu düşünüldüğünde yerel üreticilerin güvenilir olması çok önemlidir. Her şeye rağmen halkın bir bölümü yerel üreticileri tercih etmektedir.

Önceleri dondurma ve sorbeler sadece sıcak yaz günlerinde serinlemek için kullanılsa da günümüzde hem yaz hem kış menülerinde sevilerek tüketilir.

4.1. Dondurmanın Besin Değeri ve Kullanım Alanları

Dondurmanın besin değeri için sütün besin değerini bilmek gerekir. Sütün besin değeri için "Öğrenme Faaliyeti-1"e tekrar bakınız. Dondurma yapılırken çiğ süt kullanılıyorsa önce mutlaka pişirilmelidir. Pişirme sırasında çok yüksek sıcaklık ve uzun süre, özellikle protein kaybına neden olur.

Bazı dondurma çeşitlerinde kullanılan krema, yağ miktarını yükselteceği için dondurmanın kalorisini de arttırmış olur.

Dondurma yapımında kullanılan yumurta, protein değerini arttırır. İlave edilen diğer gereçlere göre besin değeri değişir. Örneğin; gerçek meyveler, çikolata, kaymak vb.

4.2. Dondurma ve Çeşitleri

Dondurmanın Anadolu'daki hikâyesi "**karsambaç**" ile başlar. Anadolu'da dağlardan indirilen kar ile meyvelerin karıştırılması sonucu yapılan karsambaç, yıllar geçtikçe karın az bulunması nedeniyle buz ile yapılmaya başlanmış ve bu gelenek günümüzde dondurma şekline dönüşmüştür. Ülkemizde dondurma denilince akla ilk gelen de "**Maraş dövme dondurması"** dır.



Resim 4.1: Karsambaç



Resim 4.2: Maraş dövme dondurması

Dondurma; süt, yumurta, şeker ve vanilya ile hazırlanır. Bu ana maddelerin dışında kullanılan gereçler dondurmanın isimlendirilmesine neden olur. Sade dondurma, çikolatalı dondurma, fıstıklı dondurma vb.

Yağsız sütle ve su karıştırılmış sütle yapılan dondurmada buz olur. Lezzeti de besin değeri de azalır.

Dondurmalar otomatik makinelerde hazırlanır. Dondurma makinelerinde yer alan bıçakların sürekli döndürülmesiyle pürüzsüz bir karışım elde edilir. Karıştırma sırasında eklenen gereçlerle farklı dondurma çeşitleri elde edilmiş olur.

Günümüzde "ev tipi dondurma" adı ile marketlerde dondurma tozları satılmaktadır. Bunlar süt veya su ile karıştırılıp derin dondurucuda ara sıra karıştırılarak hazırlanır. Ev tipi dondurmalarda kıvam sağlamak için jelatin kullanılabilir.

Yöresel dondurmalarda süt, kısık ateşte uzun süre kaynatılır. Böylece içindeki su buharlaşır, dondurmanın rengi krem rengine döner ve lezzeti artar. Hatta Antalya'da **yapılan yanık dondurmada** is kokusu bile hissedilir. Fakat aynı zamanda besin kaybı olur.

Dondurma yapılırken süt, çeşitli yöntemlerle koyulaştırılır.

- Yumurta ile
- Salep ile
- Nişasta ile
- Krema ile



Resim 4.3: Vanilyalı dondurma

4.2.1. Vanilyalı Dondurma

- Gereçler
  - 1 kg süt
  - 250 g toz şeker
  - 6 adet yumurta sarısı (Yumurta sayısı azaltılıp jelatin eklenebilir.)
  - 1 adet çubuk vanilya

- Hazırlanışı
  - Sütün içine vanilyayı atarak bir taşım kaynatınız.
  - Yumurta sarıları ile şekeri bir tencerede 2-3 dakika çırpınız.
  - Ilıyan sütü ekleyerek sürekli karıştırınız. Süt sıcak olursa ve karıştırmazsanız yumurta pişer.
  - Tencereyi ocağa alarak sürekli karıştırarak kaynatmadan 3-4 dakika pişiriniz.
  - Ocaktan alıp sürekli karıştırarak iyice soğutunuz.
  - Varsa dondurma makinesinde çevirerek dondurunuz.
  - Dondurma makinesi yoksa bir kaba alarak derin dondurucuya koyunuz.
  - Zaman zaman alıp karıştırarak 4-5 saat dondurunuz.



Resim 4.4: Kakaolu dondurma

4.2.2. Kakaolu Dondurma

- Gereçler
  - 1 l süt
  - 1 su bardağı şeker
  - 2 yemek kaşığı mısır nişastası
  - 1 yumurta sarısı
  - 1 su bardağı kakao
  - 1 paket vanilin

- Hazırlanışı
  - Bir tencerede yumurta sarısını çırpınız.
  - Vanilin, kakao ve şekeri de ekleyip çırpmaya devam ediniz.
  - Mısır nişastasını ekledikten sonra sütü azar azar katarak malzemelerin birbirine tamamen karışmasını sağlayınız.
  - Ocağa aldığınız karışımı kısık ateşte pişirmeye başlayınız. 1-2 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alınız.
  - Karışım oda sıcaklığına gelene kadar aralıklarla karıştırınız.
  - Oda sıcaklığına geldikten sonra bir kaba alınız ve buzdolabına koyup soğumasını bekleyiniz.
  - Tamamen soğuduğundan emin olduğunuzda en düşük sıcaklığa ayarladığınız buzluğa koyunuz.
  - Sertleşene kadar buzluktan birkaç saatte bir çıkarıp karıştırınız.
  - Servis yapmadan önce bir süre buzlukta bekletiniz.
  - Dondurmayı 1 hafta içinde tüketmeye özen gösteriniz.



Resim 4.5: Meyveli çikolatalı karışık dondurma topları

4.2.3. Meyveli Dondurma

Her çeşit meyve kullanılarak meyveli dondurma hazırlanabilir. Meyveli dondurmalar;

- ✓ Taze meyvelerle (ezilerek küçük doğranarak veya bütün olarak),
- ✓ Kurutulmuş meyvelerle,
- ✓ Meyvelerle birlikte kuru yemişlerle,
- ✓ Tek çeşit meyveyle,
- ✓ Birkaç çeşit meyveyle,
- ✓ Meyve-kuru yemiş karışımlarıyla hazırlanabilir.

➢ **Gereçler**

- 1 paket vanilya
- 100 ml süt
- 3 yumurtanın sarısı
- 2 çorba kaşığı bal
- 500 g krem şanti
- 2 şeftali
- 150 g böğürtlen
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çorba kaşığı pudra şekeri

➢ Hazırlanışı

- Sütü bir tencerede ısıtınız. Vanilyayı ekleyiniz. Yumurta sarısı ve balı bir kapta çırpınız. Üzerine sıcak sütü dökünüz.
- Karışımı hafifçe katılaşıncaya kadar çok düşük ateşte iyice çırpınız. Dibini tutmamasına dikkat ediniz.
- Kıvama geldiğinde soğumaya bırakınız. Krem şantiyi hazırlayıp karışıma yediriniz. Ardından karışımı 2-3 saat dondurucuda bırakınız.
- Şeftalileri yıkayıp çekirdeklerini ayıkladıktan sonra dilimleyiniz. Böğürtleni yıkayınız.
- Her iki meyvenin de üzerine limon suyu ve pudra şekeri serpip marine ediniz.
- Buzdolabından dondurmayı çıkarınız. Top hâlinde bardaklara yerleştiriniz. Şeftali, böğürtlen ve gofretle süsleyerek servis yapınız.




Resim 4.6: Narlı ve limonlu-naneli sorbe

4.3. Sorbelerin Özellikleri

Ana malzemeleri meyve suyu ya da meyve püresi gerekirse şeker ve sudur. Özellikleri hafif, buzlu bir kıvamda olmalarıdır. Günümüzde içlerine kuru meyve veya glaze (Sebze Garnitürleri modülünde açıklanmıştır.) meyveler de eklenir. Servis yapılırken üzerine likör veya uygun bir içki dökülerek zenginleştirilebilir.

Limonlu sorbe

- ➢ Gereçler
  - 200 g toz şeker
  - 500 ml su
  - 2 adet limon
  - 1 adet yumurta akı

- ➢ Hazırlanışı
  - Limonların kabuklarını çok ince olacak şekilde içteki beyaz kısımlarını almadan soyunuz.
  - Limonların suyunu sıkarak süzgeçten geçiriniz.
  - Şekeri, suyu ve limon kabuklarını bir taşım kaynatınız. Ateşten alıp ılıklaştırınız.
  - Yumurta akı ve limon suyunu şekerli karışıma sürekli çırparak ekleyiniz. İyice karışmasını sağlayınız.
  - Tekrar ince bir süzgeçten süzerek derin dondurucuya girebilecek bir kaba alınız.
  - Derin dondurucuya koyarak 4-5 saat iyice dondurunuz.
  - Servis yapacağınız zaman çıkarıp istediğiniz gibi süsleyiniz.

4.4. Dondurma ve Sorbelerin Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

- Ev tipi dondurmalar donma sırasında karıştırılmalıdır.
- Sorbeler karıştırılmadan dondurulur.
- Soğuk ortamlarda çalışılmalıdır.
- Servis kapları soğutulmalıdır.
- Kullanılacak süt ve yumurtanın temiz ve steril olması gerekir.
- Kullanılan araçlar steril olmalıdır.
- Çözülen dondurma ve tatlılar tekrar dondurulmaz.



Resim 4.7: Külahta dondurma servisi

4.5. Servisini Yapma

Dondurma servisi en klasik şekliyle külahta yapılır.
Kuplarda dondurma servisi



Resim 4.8: Kupta dondurma servisi

Kâğıt helva ile servis



Resim 4.9: Kâğıt helva ile servis

Sorbeler genellikle kup bardaklarında sunulur.



Resim 4.10: Mangolu sorbe

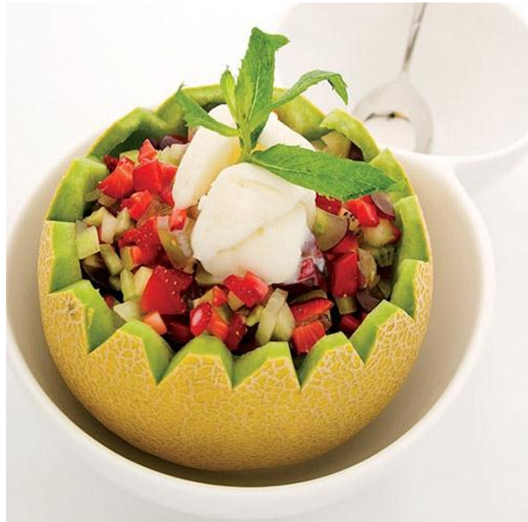
Dondurma özel bir karışıma bulanıp kızartılarak da servis yapılır.





Resim 4.11: Kızarmış dondurma

Dondurmalar elma, limon, portakal, kavun gibi meyvelerin içlerinde de servis yapılır.



Resim 4.12: Meyve içinde dondurma servisi

Dondurmalar özel pişirilen külahların (kornet) içinde servis yapılır.



Resim 4.13: Özel külahta dondurma servisi

4.6. Örnek Dondurma ve Sorbeler Hazırlama

Dondurma ile hazırlanan tatlı çeşitlerinden biri de kuplardır. Özel soğutulmuş kup bardaklarında; dondurma, taze meyveler, meyve kompostoları, kuru yemişler, meyve suları, meyve sosları, şerbet gibi malzemelerden bir kaçı ile hazırlanır. Dünyaca ünlü kup çeşitleri; peş melba, kup jak, kup Danimarka, kup helen vb.dir.

Dondurma ile hazırlanan bir başka tatlı çeşidi de kasatadır. Kasata da İtalya'dan yayılan dondurma çeşididir. Yarım küre veya silindir şeklindeki kalıplara dondurma çeşitleri, renk ve lezzet uyumuna göre sıralanır. Ortaya da kasata harcı yerleştirilir. Dondurulur. Servis yapılacağı zaman ters çevrilerek kalıptan çıkarılır. Süslenir.



Resim 4.14: Kup jak



Resim 4.15: Peş melba



Resim 4.16: Kup **Denmark**



Resim 4.17: Kup helen

Kasata napoliten

- Gereçler
  - Fıstıklı dondurma
  - Limonlu veya portakallı dondurma
- Kasata harcı
  - 1 yumurta sarısı
  - 1 bütün yumurta
  - 60 g toz şeker
  - ½ çay kaşığı vanilya
  - 200 g krema
  - 90 g portakal ve kiraz şekerlemesi
  - 20 g rendelenmiş badem
  - 2 çorba kaşığı kanyak
  - ¼ limon suyu

- Hazırlanışı
  - Kasata kalıbını derin dondurucuya koyunuz.
  - Yumurta, yumurta sarısı, toz şeker ve vanilyayı benmari usulü çırpınız.
  - Sudan çıkarıp çırpmaya devam ederek soğutunuz.
  - Meyve şekerlemesi, limon suyu ve kanyağı karıştırınız.
  - Kevgirle karıştırarak çırpılmış yumurtaya önce meyve şekerlemesi karışımını sonra da bademleri, en son olarak da çırpılmış kremayı ekleyiniz.
  - Kalıbı çıkarınız. Fıstıklı dondurmayı 1-2 cm kalınlığında kalıba sıvayıp tekrar derin dondurucuya koyunuz.
  - 30 dakika sonra çıkarıp diğer dondurma ile aynı işlemi yapınız. Derin dondurucuya koyunuz.
  - 15 dakika sonra çıkarıp kasata harcını kalan boşluğa doldurunuz (kalıbın üzeri düzgün olmalı) derin dondurucuya koyunuz.
  - En az üç saat dondurduktan sonra çıkarıp ters çeviriniz (Kalıptan kolay çıkması için dışını hafifçe sıcak suya tutunuz.).
  - Dilimleyip süsleyerek servis yapınız.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Vanilyalı dondurma hazırlayınız

- Gereçler
  - 1 kg süt
  - 250 g toz şeker
  - 6 adet yumurta sarısı (Yumurta sayısı azaltılıp jelatin eklenebilir.)
  - 1 adet çubuk vanilya

İşlem Basamakları	**Öneriler**
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Sütün içine vanilyayı atarak bir taşım kaynatınız.	➢ Vanilyayı sütten çıkarmayı unutmayınız.
➢ Yumurta sarıları ile şekeri bir tencerede 2-3 dakika çırpınız.	
➢ Ilıyan sütü ekleyerek sürekli karıştırınız.	➢ Süt sıcak olursa ve karıştırmazsanız yumurta pişer, unutmayınız.
➢ Tencereyi ocağa alarak sürekli karıştırarak kaynatmadan 3-4 dakika pişiriniz.	
➢ Ocaktan alıp sürekli karıştırarak iyice soğutunuz.	
➢ Dondurma makinesi yoksa bir kaba alarak derin dondurucuya koyunuz. ➢ Zaman zaman alıp karıştırarak 4-5 saat dondurunuz.	➢ Varsa dondurma makinesinde çevirerek dondurunuz.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Kakaolu dondurma hazırlayınız

- Gereçler
  - 1 l süt
  - 1 su bardağı şeker
  - 2 yemek kaşığı mısır nişastası
  - 1 yumurta sarısı
  - 1 su bardağı kakao

İşlem Basamakları	**Öneriler**
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Bir tencerede yumurta sarısını çırpınız. ➢ Vanilin, kakao ve şekeri de ekleyip çırpmaya devam ediniz.	➢ İçinde topak kalmamasına dikkat etmelisiniz.
➢ Mısır nişastasını ekledikten sonra sütü azar azar katarak malzemelerin birbirine tamamen karışmasını sağlayınız.	
➢ Ocağa aldığınız karışımı kısık ateşte pişirmeye başlayınız. 1-2 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alınız.	➢ Karşımı dondurmada çiğ kakao tadı kalmaması için pişirmek gerekir, unutmayınız. ➢ Pişirirken ısının düşük olması gerekir. Aksi takdirde yumurta pişer, unutmayınız.
➢ Karışım oda sıcaklığına gelene kadar aralıklarla karıştırınız. ➢ Oda sıcaklığına geldikten sonra bir kaba alınız ve buzdolabına koyup soğumasını bekleyiniz.	➢ Sıcak malzemeler buzdolabına konulmaz, unutmayınız.
➢ Tamamen soğuduğundan emin olduğunuzda en düşük sıcaklığa ayarladığınız buzluğa koyunuz. ➢ Sertleşene kadar buzluktan birkaç saatte bir çıkarıp karıştırınız.	➢ Ara ara karıştırmak buz zerreciklerinin oluşmasını engeller, unutmayınız.
➢ Servis yapmadan önce bir süre buzlukta bekletiniz. ➢ Dondurmayı 1 hafta içinde tüketmeye özen gösteriniz.	

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Meyveli dondurma hazırlayınız

- Gereçler
  - 1 paket vanilya
  - 100 ml süt
  - 3 yumurtanın sarısı
  - 2 çorba kaşığı bal
  - 500 g krem şanti
  - 2 şeftali
  - 150 g böğürtlen
  - 1 çorba kaşığı limon suyu
  - 1 çorba kaşığı pudra şekeri

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Sütü bir tencerede ısıtınız. Vanilyayı ekleyiniz. ➢ Yumurta sarısı ve balı bir kapta çırpınız. Üzerine sıcak sütü dökünüz.	
➢ Karışımı hafifçe katılaşıncaya kadar çok düşük ateşte iyice çırpınız. ➢ Kıvama geldiğinde soğumaya bırakınız.	➢ Dibinin tutmamasına dikkat ediniz.
➢ Krem şantiyi hazırlayıp karışıma yediriniz. Ardından karışımı 2-3 saat dondurucuda bırakınız.	➢ Ara ara karıştırınız.
➢ Şeftalileri yıkayıp çekirdeklerini ayıkladıktan sonra dilimleyiniz. ➢ Böğürtleni yıkayınız.	
➢ Her iki meyvenin de üzerine limon suyu ve pudra şekeri serpip marine ediniz.	
➢ Buzdolabından dondurmayı çıkarınız. Top hâlinde bardaklara yerleştiriniz. Şeftali, böğürtlen ve gofretle süsleyerek servis yapınız.	➢ Hazırladığınız meyveleri dondurmanın içine de karıştırabilirsiniz.

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Limonlu sorbe hazırlayınız

- Gereçler
  - 200 g toz şeker
  - 500 ml su
  - 2 adet limon
  - 1 adet yumurta akı

İşlem Basamakları	Öneriler
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Limonların kabuklarını çok ince olacak şekilde içteki beyaz kısımlarını almadan soyunuz.	➢ Beyaz kısımlar kalırsa sorbenin tadını acılaştırır, unutmayınız.
➢ Limonların suyunu sıkarak süzgeçten geçiriniz.	
➢ Şekeri, suyu ve limon kabuklarını bir taşım kaynatınız. Ateşten alıp ılıklaştırınız.	
➢ Yumurta akı ve limon suyunu şekerli karışıma sürekli çırparak ekleyiniz.	➢ İyice karışmasını sağlayınız.
➢ Tekrar ince bir süzgeçten süzerek derin dondurucuya girebilecek bir kaba alınız. ➢ Derin dondurucuya koyarak 4-5 saat iyice dondurunuz.	
➢ Servis yapacağınız zaman çıkarıp istediğiniz gibi süsleyiniz.	

UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki malzemeleri kullanarak bir ölçü Kasata napoliten hazırlayınız

- Gereçler
  - Fıstıklı dondurma
  - Limonlu veya portakallı dondurma
- Kasata harcı
  - 1 yumurta sarısı
  - 1 bütün yumurta
  - 60 g toz şeker
  - ½ çay kaşığı vanilya
  - 200 g krema
  - 90 g portakal ve kiraz şekerlemesi
  - 20 g rendelenmiş badem
  - 2 çorba kaşığı kanyak
  - ¼ limon suyu

İşlem Basamakları	**Öneriler**
	➢ Temiz ve düzenli çalışınız. ➢ Sanitasyon ve hijyen kurallarına uyunuz. ➢ Meslek etiğine uyunuz.
➢ Yumurta, yumurta sarısı, toz şeker ve vanilyayı benmari usulü çırpınız. ➢ Sudan çıkarıp çırpmaya devam ederek soğutunuz.	➢ Kasata kalıbını derin dondurucuya koyunuz. Böylece dondurmanın kalıba kolay yapışmasını sağlarsınız.
➢ Meyve şekerlemesi, limon suyu ve kanyağı karıştırınız.	
➢ Kevgirle karıştırarak çırpılmış yumurtaya önce meyve şekerlemesi karışımını sonra da bademleri, en son olarak da çırpılmış kremayı ekleyiniz.	➢ Çırparsanız yumurtayı söndürürsünüz. Kevgir kullanınız.
➢ Kalıbı çıkarınız. Fıstıklı dondurmayı 1-2 cm kalınlığında kalıba sıvayıp tekrar derin dondurucuya koyunuz.	➢ Dondurma kalıbın şekline göre sıvanmalıdır. Her tarafı eşit kalınlıkta olmalıdır, unutmayınız.
➢ 30 dakika sonra çıkarıp diğer dondurma ile aynı işlemi yapınız. Derin dondurucuya koyunuz.	
➢ 15 dakika sonra çıkarıp kasata harcını kalan boşluğa doldurunuz. Derin dondurucuya koyunuz.	➢ Kalıbın üzeri düzgün olmalıdır, unutmayınız.
En az üç saat dondurduktan sonra çıkarıp ters çeviriniz. Dilimleyip süsleyerek servis yapınız.	➢ Kalıptan kolay çıkması için dışını hafifçe sıcak suya tutunuz.

KONTROL LİSTESİ

DEĞERLENDİRME ÖLÇEĞİ

Bu faaliyet kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet,** kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak öğrendiklerinizi kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
• Hazırlığınızı hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yaptınız mı?		
• İşe uygun araçları hazırladınız mı?		
• İşe uygun gereçleri hazırladınız mı?		
• Gereçleri tekniğine uygun olarak karıştırdınız mı?		
• Pişirme işlemini uygun sıcaklıkta yaptınız mı?		
• Tatlının kıvamını gerektiği şekilde yaptınız mı?		
• Kıvam, lezzet, pişme kontrollerini yaptınız mı?		
• Uygun şekilde servise hazırladınız mı?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda “Hayır” şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız “Evet” ise “Ölçme ve Değerlendirme” ye geçiniz.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Bu faaliyet sonunda kazandıklarınızı aşağıdaki soruları cevaplandırarak ölçünüz

Aşağıdaki cümleleri dikkatlice okuyarak boş bırakılan yerlere doğru sözcüğü yazınız

1. Dondurma denilince tüm dünyada ………………… akla ilk gelen ülkedir.
2. Sorbeler, ……………… ………………… yapımından ortaya çıkmıştır.
3. Sorbenin kelime kökeni ……………….. ve Arapça'dan dünyaya yayılmıştır.
4. Dondurma yapımında kullanılan malzemelerden ……………….. protein değerini arttırır.
5. Dondurmanın Anadolu'daki hikâyesi ………………….. ile başlar.
6. Dondurma yaparken süt; yumurta, salep, nişasta, …………………. ile koyulaştırılır.
7. Sorbeler servis yapılırken üzerine ………….. veya uygun bir içki dökülerek zenginleştirilir.
8. Dondurma ve sorbeler hazırlanırken ……………. ortamda çalışılmalıdır.
9. Dondurmanın en klasik servis şekli ……………………….. servistir.
10. Özel soğutulmuş ayaklı bardaklarda dondurma, taze meyveler, kompostolar, kuru yemişler, meyve suları vb. malzemelerle hazırlanan ürünlere ……………… denir.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarıyla karşılaştırınız. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt ettiğiniz sorularla ilgili konuları faaliyete geri dönerek tekrarlayınız. Cevaplarınızın tümü doğru ise "Modül Değerlendirme"ye geçiniz.

MODÜL DEĞERLENDİRME

Bu modül kapsamında aşağıda listelenen davranışlardan kazandığınız beceriler için **Evet,** kazanamadıklarınız için **Hayır** kutucuklarına (X) işareti koyarak öğrendiklerinizi kontrol ediniz.

Değerlendirme Ölçütleri	Evet	Hayır
Kişisel Hijyen		
1. Kıyafetinizi eksiksiz giydiniz mi?		
2. Kıyafetiniz temiz ve ütülü mü?		
3. Kişisel temizliğinizi yaptınız mı?		
4. Takılarınızı çıkardınız mı?		
Araç Gereç Seçimi		
5. Araçlarınızı doğru ve eksiksiz hazırladınız mı?		
6. Gereçlerinizi eksiksiz hazırladınız mı?		
İşlem Basamakları		
7. Ön hazırlığınızı kurallara göre yaptınız mı?		
8. Ürünü usulüne göre hazırladınız mı?		
9. Ürünü usulüne uygun sonlandırdınız mı?		
Ürünün Değerlendirilmesi		
10. Ürünün görünüşü istenilen özellikte mi?		
11. Ürünün lezzeti istenilen nitelikte mi?		
12. Ürünün kıvamı istenilen nitelikte mi?		

DEĞERLENDİRME

Değerlendirme sonunda "Hayır" şeklindeki cevaplarınızı bir daha gözden geçiriniz. Kendinizi yeterli görmüyorsanız öğrenme faaliyetlerini tekrar ediniz. Bütün cevaplarınız "Evet" ise bir sonraki modüle geçmek için öğretmeninize başvurunuz.

CEVAP ANAHTARLARI

ÖĞRENME FAALİYETİ–1’İN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	A
3	C
4	B
5	A
6	Y
7	D
8	D
9	Y
10	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-2’NİN CEVAP ANAHTARI

1	A
2	C
3	B
4	C
5	D
6	A
7	D

ÖĞRENME FAALİYETİ-3’ÜN CEVAP ANAHTARI

1	D
2	Y
3	D
4	D
5	D
6	Y
7	D
8	Y
9	Y
10	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ-4’ÜN CEVAP ANAHTARI

1	İtalya
2	buzlu içecek
3	şerbettir
4	yumurta
5	karsambaç
6	krema
7	likör
8	soğuk
9	külahta
10	kup

KAYNAKÇA

- ATKİNSON Catherine, Mary BANKS, **Çikolatalı ve Kahveli Tarifler,** Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Çin, 2009.
- Necip Usta, **Fransız Pasta ve Tatlı Sanatı,** Nadir Basımevi, 1979.
- ŞAVKAY Tuğrul, **Tatlı Kitap**, Şekerbank, İstanbul, 2000.
- Turkuvaz Medya Grubu, **Çikolatalı Tatlar**, Turkuvaz Matbaacılık Yayıncılık, İstanbul, 2009.